VITICULTURE ARBORICULTURE

29 NOV. 1949

VITIC. ARBORIC.
Vol. 95 N° II Pages 309 à 336
NOVEMBRE 1949

PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

OCERP

Le Sulfitage avec le SULFO-DOSEUR ORBI

Spécialement conçu pour **petits et moyens exploitants** et réalisant l'emploi pratique et économique de l'Anhydride Sulfureux pour le sulfitage des vins, cidres, moûts, etc...

SOCIÉTÉ MÉTALLURGIQUE DE GERZAT

23 bis, r. BALZAC, PARIS 8e - WAG. 86-90

En vente chez tous les marchands d'articles de cave.

DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES S. A.

40, rue des Carmes - **DAX**

SES MATIÈRES PREMIÈRES

TERPINEOL
HUILES DE PIN
ESSENCES DE PIN
HUILES DE RÉSINE
RÉSINE LIQUIDE

Ses MOUILLANTS - Ses INSECTICIDES

HELIOSOL
HELIOF!X
NICOTERPEN
QUASSIATERPEN
DERHIVER

PRODUITS à BASE d'ALCOOLS TERPÉNIQUES

POUR LE

TRAITEMENT D'HIVER DES ARBRES FRUITIERS

utilisez

ARBAX J

à base de Dinitrocrésylate de Sodium

OLARBAX

Huile d'Anthracène activée par le Chloronaphtol

OLARBAX J

Huile d'Anthracène activée par le Dinitrocrésol

Demander les Notices D à la

S. M. C. DE SAINT-DENIS

69, rue de Miromesnil
PARIS (8e) - LABorde 71-42

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS **COMPOSÉS**

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE RENDEMENT

★

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

VITICULTURE ARBORICULTURE

" REVUE DE VITICULTURE " FONDÉE PAR PIERRE VIALA EN 1893

RÉDACTEURS EN CHEF :

VITICULTURE
P. MARSAIS
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

ARBORICULTURE
J. FAURE
Inspecteur de l'Agriculture honoraire.

SOMMAIRE :

VOLUME 95. n° 11 — NOVEMBRE 1949

Couverture : Pommier, 40 ans, sur=greffé depuis 4 ans et ayant sup=porté de nombreuses greffes en cou=lée, faites le long du tronc et des grosses branches (Ferme Plassard, Villaine = sous = Malicorne, Sarthe. Photo RAYNAUD).

Editorial :

La conservation des fruits de 1949, par J. FAURE 310

Arboriculture :

Méthodes modernes de taille et de conduite des arbres, par J. SILORET 311
La production fruitière dans le Gard, par E. BULLE et F. CABASSON 313
Le Congrès de Ferrare et l'arbori=culture italienne, par J. FAURE ... 317

Viticulture :

Court=noué à virus et court=noué à phylloxéra en Afrique du Nord, par L. ROSELLA 320
La Foire aux Sorciers et Birettes de Bué=en=Sancerre, par C. ENNESCH 324

Science et Technique :

Effets du pincement des bourgeons sur les vignes à vin et sur les vignes à raisins de table, par A. MORETTI 326

Nos lecteurs nous questionnent. 329

Informations :

Nouvelles viticoles et arboricoles :
La situation phytosanitaire en France 330
Estimation de la récolte et des dispo=nibilités vinicoles en France et en Algérie 330
Le baron Le Roy à la présidence de l'O. I. V. 330
La Foire internationale de la Vigne et du Vin de Montpellier 331
Mise en service d'un nouveau bateau citerne 331
La XIXXe session plénière extraordi=naire du Comité de l'Office inter=national du Vin, par C. ENNESCH 331

Nouvelles diverses :
La consommation du vin pendant la campagne 1948=1949 332

Nouvelles de l'étranger :
Le Congrès international des Hybrides de Côme (Italie) 332
Les exportations de vin espagnol ... 333
Organisation de la propagande alle=mande pour le vin 333
Documentation 333

Actualités :

Nouvelles de nos régions :
Anjou 334
Drôme=Ardèche 334
Lyonnais 334
Midi 335
Orléanais 335

La reproduction d'articles ou d'extraits d'articles insérés dans VITICULTURE ARBORICULTURE est formellement interdite sans autorisation.

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnement (1 an) France et Union Française... Frs **900** — **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7e

Téléphone : INValides 10-73 — Ch. Post. 1573-86 Paris — R. C. Seine 289.660 B

Editorial

La Conservation des Fruits de 1949

En année normale, plusieurs centaines de milliers de tonnes de pommes et de poires font l'objet d'un report ; entre la date de la récolte et l'époque de la consommation s'écoule un certain nombre de semaines, parfois de mois, au cours desquels il faut assurer la bonne conservation avec le minimum de pertes.

Pour ce faire, on recourt en grande partie, soit à la ferme, soit chez le grossiste, plus rarement sur les lieux de consommation, à des moyens naturels vieux comme le monde : silos, caves, fruitiers, entrepôts, etc., qui ne réunissent, certes, pas toujours les conditions requises, mais qui ont au moins le mérite d'être simples et de ne pas nécessiter de coûteuses installations ; et cela a bien quelque intérêt à une époque où les cours sont bas et où l'argent économisé est, comme on dit, le premier gagné.

Mais l'année 1949 présente, au point de vue conservation des fruits, des caractéristiques curieuses et, espérons-le, anormales.

C'est d'abord un avancement général de la maturité, phénomène qui semble du reste s'amplifier chaque année. Pour certaines variétés, ce décalage est de plusieurs semaines, parfois même d'un mois ; on a vu des Canada, ou des Delicious, mûres dès la fin de septembre ; même remarque pour certaines variétés de poires d'automne ou de décembre.

C'est, ensuite, une mauvaise conservation évidente dès le début de l'entreposage, que celui-ci se fasse par des moyens naturels ou par des moyens artificiels perfectionnés. Le fruit « tient mal » au frigo (la Williams a donné à cet égard bien des déceptions), les déchets sont importants, les maladies internes, celle du cœur en particulier, sont fréquentes. On voit apparaître aussi, même avant la conservation, des maladies peu communes.

Nul doute qu'il ne faille en accuser les conditions météorologiques de l'année : sécheresse intense, suivie parfois de pluies d'arrière-saison venant avec une température douce, températures élevées de la fin de l'été et d'octobre. Mais le mécanisme même de cette action du temps sur le fruit nous échappe en grande partie. Raison de plus d'accorder le plus vif intérêt aux travaux de certains de nos spécialistes du froid, notamment M. le Professeur Ulrich, de la Station de Bellevue.

Mais nous pensons que parallèlement à ces travaux, qui conditionnent l'usage rationnel des moyens industriels importants déjà installés ou en cours de création, d'autres devraient été entrepris et intensifiés en vue d'étudier scientifiquement le comportement des fruits « reportés » par des moyens naturels, puisque ceux-ci intéressent la grande majorité des poires et des pommes conservées (il faut y ajouter les châtaignes et marrons). Il y a là un domaine où l'initiative privée et, mieux encore, la sagacité des organismes officiels et, plus spécialement, de l'Institut de la Recherche Agronomique, trouveront utilement à s'exercer.

Une des conséquences du décalage de maturité et de la mauvaise conservation générale est d'ores et déjà à souligner : les tonnages de fruits, dont le report est obligatoire pour assurer la consommation des mois creux d'hiver et de printemps, vont être sensiblement réduits. Il est à présumer, si nous pouvons hasarder ce pronostic, que les fruits qui franchirons victorieusement le cap de la conservation hivernale, se trouveront, au moment de la mise en vente, devant une compétition moins dure qu'à l'ordinaire. Leur écoulement doit en être facilité, à moins que les agrumes ou des importations supplémentaires ne viennent, à cette époque, combler le déficit.

Ce déficit attire à nouveau l'attention des producteurs sur l'intérêt de la culture de variétés de pommes (ou de poires) tardives et naturellement de bonne garde. Ces types ne sont pas assez cultivés en France, peut-être dans la crainte d'un déchet important au cours de la conservation, sûrement dans celle d'une vente difficile dans l'éventualité d'apports massifs d'agrumes.

Des variétés, rouges puisque les fruits d'arrière-saison doivent être de cette couleur, semble-t-il, pour bien se vendre, existent en France ; il y a quelques variétés américaines déjà acclimatées et qui paraissent avoir fait leurs preuves. Les unes et les autres ne réclament pas toujours des moyens puissants, donc coûteux, pour se conserver.

Nous savons que le Ministère de l'Agriculture et notamment la Direction de la Production agricole ont compris l'importance de cette question, qui a été mise en relief récemment par les travaux du Conseil Supérieur de l'Agriculture. Félicitons-le et souhaitons bon succès à cette initiative. Rappelons enfin qu'il n'est pas nécessairement besoin, pour modifier l'aspect variétal de notre production de pommes de table, de nouvelles plantations ; la France est le premier pays du monde pour le nombre de ses pommiers de plein vent. Des regreffages sont suffisants pour arriver au résultat cherché.

J. FAURE.

Arboriculture

MÉTHODES MODERNES DE TAILLE ET DE CONDUITE DES ARBRES

(Troisième article)

par G. SILORET

NOTIONS ESSENTIELLES SUR LA FRUCTIFICATION

La notion de « fructification » est assez difficile à exprimer. La mise à fruit s'obtient sur une branche ou sur un rameau (comme sur un arbre dans son ensemble) lorsque cette branche ou ce rameau sont sur le point d'atteindre une sorte de *limite de vigueur* marquée par un arrêt. Mathématiquement, on dirait qu'il y a dans la croissance de l'arbre ou du rameau un *point d'inflexion*. Pratiquement, elle se traduit sur un bourgeon par un *état d'équilibre* entre un manque de vigueur qui arrêterait tout développement et un excès de vigueur qui provoquerait un « départ à bois ».

Une arboriculture rationnelle devant opérer sur des arbres relativement vigoureux, le problème à résoudre consiste donc essentiellement à provoquer un affaiblissement progressif ou brutal de toutes les productions trop vigoureuses pour les amener au *seuil de fructification*.

On peut arriver à ce résultat par une série de procédés, dont certains sont, à première vue, contradictoires, mais cette contradiction n'est qu'apparente, comme nous allons le voir.

TAILLES D'HIVER

Nous allons examiner divers principes généraux de cette mise à fruit sous le titre « Tailles d'Hiver ».

Celles-ci étant faites au cours de la période de repos, le stade végétatif est assez bien défini, aussi est-il plus aisé d'observer et de comprendre par la suite les réactions de l'arbre. Ces principes sont également vrais pour les tailles d'été, mais celles-ci étant faites sur des organismes en évolution, les résultats sont très variables selon l'état physiologique de l'arbre au moment de l'opération.

Premier principe. — **Fructification par rabattement**

Sur les productions déjà faibles, on peut arriver très rapidement à la fructification, parce que le rabattement produit généralement la division du rameau en deux ou trois autres productions plus faibles parmi lesquelles on obtient presque toujours des organes fructifères (1). Cette méthode est pratiquée pour former les coursonnes sur les arbres de petites formes (poiriers sur cognassiers, pommiers sur paradis...) (*Fig.* 1, *a* et *b*).

Deuxième principe. — **Fructification par allongement**

Si on laisse une branche ou un rameau s'allonger, la sève, après un ou deux allongements successifs, finit par perdre de sa force et la branche intéressée

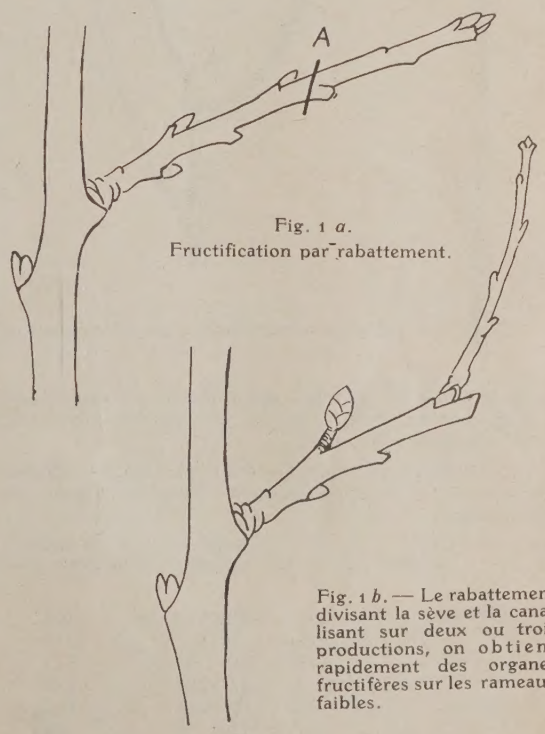


Fig. 1 *a*.
Fructification par rabattement.

Fig. 1 *b*. — Le rabattement divisant la sève et la canalisant sur deux ou trois productions, on obtient rapidement des organes fructifères sur les rameaux faibles.

finit par se couvrir de productions peu vigoureuses, en particulier de brindilles ou de boutons à fruit sur les arbres à pépins, de bouquets de mai, de chiffonnes ou

(1) La taille Lorette, que nous examinerons à propos des tailles d'été, est une application très poussée de ce principe.

de brindilles sur les arbres à noyaux (*fig. 2 a, fig 3*). Ceci est particulièrement le cas des sous-mères vigoureuses poussant sur les arbres de plein vent, ou sur les branches fruitières venues sur ces sous-mères. Les méthodes de mises à fruit par rabattement ne peuvent guère être utilisées sur les arbres de plein vent. En effet, on a affaire, pendant de nombreuses années, à des rameaux trop vigoureux. Le rabattement ne réussit

Fig. 2. — Fructification par allongement.

qu'à multiplier le nombre des rameaux en épaississant inutilement la ramure et en provoquant même des « têtes de saule » (*fig. 2 b*).

Les chiffres cités par Gardner (1) dans les tableaux suivants sont particulièrement éloquents pour les pommiers :

Variétés	Sévérité de taille	Nombre de lambourdes
Crimes	Aucune	402
—	0,25	457
—	26 = 50	341
—	51 = 76	116
Rome	Aucune	142
—	26 = 50	34
—	51 = 75	31

(1) GARDNER, Fondamentals of fruits production, 1922.

En Angleterre, la formation de boutons sur pommiers fut la suivante, dans des essais réalisés de 1909 à 1914 :

52 pour la taille sévère ;
100 pour la taille modérée ;
180 pour absence de taille.

Troisième Principe. — **Fructification par arcure**

L'arcure s'oppose en partie à la circulation de la sève ; elle affaiblit la branche ou le rameau intéressé et provoque, de ce fait, la fructification recherchée. Il est facile d'observer que, sur les arbres de plein vent notamment, les branches arquées naturellement sous le poids des fruits des années précédentes, ou pour toute autre cause, sont presque toujours couvertes de fruits, alors que les autres en sont parfois dépourvues. Ce principe de l'arcure est couramment employé pour la vigne dont les longs bois sont souvent arqués (pisse-vin). Pour les arbres fruitiers, il est utilisé depuis longtemps dans la forme cordon horizontal.

Hardy, dans son traité d'arboriculture (1875), en a parlé assez abondamment. Il a été enfin poussé à ses extrêmes limites au cours des dernières années et des applications ont été érigées en systèmes, notamment par Lepage en France, Ferraguti en Italie, et Cadwell en Amérique.

Voulant rester, au cours de ces articles, sur un plan

Photo Siloret

Fig. 3. — Pommiers en taille longue chez M. van Riper à Puch-d'Agenais (Lot-et-Garonne). Type de fructification par allongement. Noter, au premier plan, la formation des lambourdes tout le long des branches et des rameaux.

très général, nous renvoyons les lecteurs, pour le détail, aux publications spéciales qui ont été faites sur ces diverses pratiques.

Quatrième principe. — **Fructification par entaille, cassement, incision annulaire, etc.**

Nous ne nous appesantirons pas ici sur ces procédés assez peu employés en arboriculture de rapport et, par ailleurs, abondamment décrits dans les ouvrages anciens.

Comme les deux procédés précédents, ils ont pour but de canaliser la sève sur des points déterminés en évitant les excès et les déficiences également nuisibles à la fructification.

(*A suivre...*).

LA PRODUCTION FRUITIÈRE DANS LE GARD

par E. BULLE et F. CABASSON
Ingénieur des Services agricoles du Gard — *Ingénieur en Chef, Directeur des Services agricoles du Gard*

Une lecture superficielle des statistiques, une traversée rapide en chemin de fer, de Beaucaire à Lunel, permettraient de croire que le Gard est un département de monoculture, où la vigne occupe une place prépondérante, avec un vignoble de plus de 90.000 ha, couvrant environ le tiers des surfaces cultivées.

Un voyage plus complet dans le département montre qu'au contraire, le Gard est, au point de vue agricole, extrêmement varié. La culture fruitière y revêt une importance sinon générale, du moins certaine, notamment dans la vallée du Rhône et une partie des Cévennes. Elle est, de plus, comme dans la plupart des régions de France, en extension constante.

La production des *poires* ne revêt toutefois, dans le Gard, aucun caractère particulier. Les arbres, conduits généralement en gobelets, plus rarement en espaliers, occupent, comme dans les départements voisins, les bonnes terres d'alluvions.

Encore limitée à quelque 6.000 qx, la production est surtout assurée par les variétés précoces classiques (William's, Dr Jules Guyot, Alexandrine Douillard...) greffées sur cognassier et souvent « affranchies » dans les meilleurs terrains.

Les vergers d'*abricotiers* sont relativement étendus : on les rencontre sur les pentes de coteaux assez secs qui, à l'est de Remoulins, bordent la vallée du Rhône. En général, les sols du « diluvium alpin », les « sols rouges » des terrasses rhodaniennes de la région d'Estézargues (à 7 kms au nord-est de Remoulins), ainsi que l'argile à peu près pure de la terrasse de 25 m. (à *Elephas antiquus*) de Fournès, paraissent constituer, dans le Gard, des lieux d'élection de la culture de l'abricotier. Comme porte-greffe, le « franc » y donne les meilleurs résultats.

Les abricotiers sont le plus souvent greffés en « Muscat ». Le « Poman rosé », le « Luizet » sont aussi appréciés, mais c'est le « Polonais » qui, comme en Provence, a aujourd'hui la faveur des arboriculteurs.

Le *prunier* n'occupe que des surfaces restreintes. La « Reine Claude dorée » se rencontre surtout à partir de 5 à 600 m. dans les Cévennes et dans les parties gardoises du Causse Noir (Lanuéjols - Treves). La « Reine Claude d'Oullins », par contre, compose la majorité des vergers de pruniers de la partie basse du département. Dans la vallée du Bas-Gardon, on note également quelques vergers de « Royale », variété sans doute importée du Sud-Ouest (ses fruits sont toujours très recherchés par le commerce d'expédition) ; quelques vergers de variétés « japonaises » (Golden Japan, Burbank...) aussi, dans la région de Beaucaire.

L'ensemble de la production de prunes dans le département représente en moyenne 5 à 6.000 qx.

Les vieilles *oliveraies*, les grandes *châtaigneraies* des Cévennes, malgré leur étendue considérable, ne peuvent être citées que pour mémoire : certes, elles constituent parfois de véritables crus locaux — telles les olives *Picholine*, de Bezouce ; les châtaignes *Pellegrine*, de Lasalle — mais elles sont, d'une façon générale, en déclin constant, soit pour des raisons économiques (concurrence du vignoble, difficultés de vente...) soit pour des raisons sociales (dépopulation des Cévennes).

Par contre, trois espèces fruitières — la vigne à raisins de table, le cerisier, le pommier — présentent des productions essentielles et caractéristiques pour le Gard. Il paraît intéressant d'en préciser la situation et l'évolution actuelles.

La Vigne à raisins de table

Avec un vignoble à raisins de table s'étendant sur environ 2.500 ha, avec une production moyenne annuelle de l'ordre de 100.000 qx, le Gard se place parmi les six départements gros producteurs de raisins de table.

Comme dans la plupart des régions agricoles du Midi, c'est le *Chasselas* qui domine très largement partout dans le Gard. Le Chasselas est même pratiquement le seul cépage cultivé dans la région du Grau du Roi (où il est souvent franc-de-pied dans les sables au bord de la mer), dans la région de la Vaunage, près de Clarensac (entre Sommières et Nîmes).

Dans la vallée du Rhône, de Beaucaire à Roquemaure, le Chasselas domine toujours, notamment en face d'Avignon, à Pujaut... Près de Roquemaure, le Servant occupe toutefois une certaine place à côté du Chasselas. En outre, une mention particulière doit être faite pour l' « Alphonse Lavallée » et pour le « Muscat de Hambourg », qui ont fortement progressé au cours de ces dernières années et qui sont de plus en plus appréciés, en raison de leurs possibilités d'exportation, supérieures à celles du Chasselas.

Aucun fait essentiel ne paraît intéressant à signaler en ce qui concerne les porte-greffes et la conduite générale du vignoble à raisins de table dans le Gard. Notons seulement que la région de la Vaunage (Clarensac) utilise le Riparia comme porte-greffe dans les sols décalcifiés de la « Terra rossa » (les « sols rouges méditerranéens » des pédologues). Cet excellent porte-greffe a certainement contribué à la réputation du Chasselas de la Vaunage, qui fait prime sur le marché parisien.

Précisons encore que de très nombreux vignobles ne sont point palissés sur fil de fer, comme dans la région de Moissac, par exemple ; ils sont simplement conduits en gobelet, à taille courte, dans des conditions qui diffèrent souvent peu de celles réservées aux vignobles à raisins de cuve. Toutefois, pour le Muscat de Hambourg et l'Alphonse Lavallée,— variétés qui se présentent comme sensibles à la violence du mistral — d'assez nombreux producteurs préfèrent la taille dite

double Guyot et même la taille Royat (Bellegarde, Courbessac-lès-Nîmes). Ces modes de taille ont tendance à se généraliser dans la vallée du Rhône.

La caractéristique essentielle des vignobles à raisins de table du Gard réside dans leur installation et leur exposition remarquables, et surtout dans la précocité de leur récolte. Pour le Chasselas, quelques jours à peine après le 14 juillet, la cueillette commence au Grau-du-Roi, puis dans la Vaunage, autour de Clarensac, à Jonquières-Saint-Vincent, à Pujaut... Elle est générale à la fin de juillet, au début d'août, et se termine souvent vers le 10-15 août, en année normale. De tels raisins précoces font évidemment prime sur les marchés.

La situation et l'exposition des vignobles leur confèrent en plus une qualité exceptionnelle. Les vignes à raisins de table du Gard sont, en effet, installées soit dans des sables maigres et chauds, à proximité de la mer (Grau-du-Roi) ; soit sur le versant de collines argilo-calcaires, peu élevées et bien exposées (Clarensac, Pujaut).

Ces conditions permettent d'obtenir un raisin de fort belle présentation, à la grappe ailée, aux grains assez gros, dorés, à pellicule mince, mais ferme et résistante, supportant bien les transports ; le grain est juteux, savoureux, avec de petits pépins.

Malheureusement, en raison des cours très élevés dont bénéficient les premières expéditions, les producteurs de chasselas ont assez souvent tendance à procéder à une cueillette prématurée : bien des envois précoces sont encore « verts » !

L'organisation professionnelle lutte, heureusement avec succès, contre cette tendance : plusieurs coopératives, en particulier dans la Vaunage, près de Nîmes, à Clarensac... ont pu imposer, sans contrainte administrative, une discipline dans la cueillette, digne d'exemple.

Les cinq coopératives du Gard ont, par ailleurs, soutenu fermement la campagne de propagande menée en faveur de l'utilisation du « plateau » (aux lieu et place du traditionnel « billot »).

Enfin, le Centre coopératif du Bas-Gardon, ouvert en 1949, à Montfrin (près de Remoulins) apportera aux producteurs, dès 1950, un équipement frigorifique qui leur permettra de mieux assurer encore une qualité exceptionnelle, déjà soulignée par une présentation remarquable.

Peu d'améliorations techniques demeureront alors à poursuivre : deux resteront toutefois essentielles :

— La lutte méthodique et persévérante contre la « dégénérescence infectieuse » (court-noué), en particulier au moment de l'entretien et de la replantation périodique des vignobles de raisins de table ;

— La sélection dans les variétés principales et la multiplication des lignées les plus remarquables au point de vue production et qualité.

Dans ce but, l'Institut Coopératif de Sélection de Bois et Plants de Vigne (Montpellier) a entrepris, en liaison avec l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, la C.G.A. et les Services du Ministère de l'Agriculture, une œuvre de longue haleine que tous les viticulteurs devront avoir à cœur de soutenir (1).

(1) Production de plants « Elite » et sélection méthodique des bois de greffage.

Restera aussi posée une autre question essentielle : celle de l'orientation du vignoble gardois.

Ce problème de base a été souvent étudié et exposé, en particulier aux congrès nationaux des producteurs de raisins de table, notamment par M. le Professeur Branas (1) : dans le Gard, comme dans l'ensemble de la France, la production du chasselas représente plus des trois quarts de la production. Or, le chasselas n'est pas internationalement apprécié comme en France. Il semble donc bien que les producteurs de raisins de table du Gard devront, eux aussi, dans l'avenir, faire une plus large place aux variétés type « Dattier », « Alphonse Lavallée », aux hybrides de qualité, tels que « Perle de Csaba », « Italia », « Admirable »..., tout en conservant, bien entendu, comme production de base, le magnifique « Chasselas doré », auquel les viticulteurs gardois demeurent, à juste titre, si attachés.

La Production des cerises à Remoulins

Le cerisier semble avoir fait sa première apparition importante dans la Basse Vallée du Gardon, près de Remoulins, au cours du dernier siècle. Certains, tel M. Jolivet (2), pensent que l'époque de 1870 a vu les premières plantations importantes autour de Fournès, de Sernhac, près de Remoulins.

L'origine de ces cerisiers est difficile à établir ; il n'est pas impossible qu'ils aient été répandus par la Compagnie des Chemins de Fer P.L.M. qui — note, avec humour, M. Jolivet, en passant — fit là un placement de premier ordre.

Ces premiers arbres furent plantés dans les alluvions très fertiles, que les crus du Gardon venaient enrichir de « limons ». Bien drainées, ces alluvions, superposées à un sous-sol de gravier, constituaient d'excellentes terres pour les cerisiers. Malheureusement, par la suite, de trop fréquentes inondations, particulièrement prolongées vers 1935, provoquèrent la disparition de nombreux arbres.

A cette époque, les cerisiers étaient greffés sur « franc » et souvent aussi sur « merisier » que les arboriculteurs pouvaient facilement se procurer.

Les arbres ne subissaient aucune taille et se développaient vigoureusement, atteignant fréquemment une hauteur de 15 m. La cueillette des fruits n'en était point facilitée !

Le Cerisier à Remoulins, vers 1880-1900

Quatre variétés étaient alors surtout connues : « Hâtive de Bâle » (la « première »), le Bigarreau Jaboulay (la « reine »), le Bigarreau Reine Hortense (le « cœur ») et la Belle de Mai (aux nombreux synonymes).

La production commença vers 1885. Elle fut d'abord écoulée à Nîmes, en Avignon et dans les petites villes voisines.

(1) En particulier, au 3e Congrès (Avignon), 16-17 juillet 1948.

(2) M. Jolivet, instituteur à Vers (Gard), a étudié, de façon très remarquable, l'évolution de la culture du cerisier dans le Gard : une grande partie de cette étude est empruntée au rapport qu'il a présenté, le 15 mai 1949, à la « Journée de la Cerise », à Remoulins.

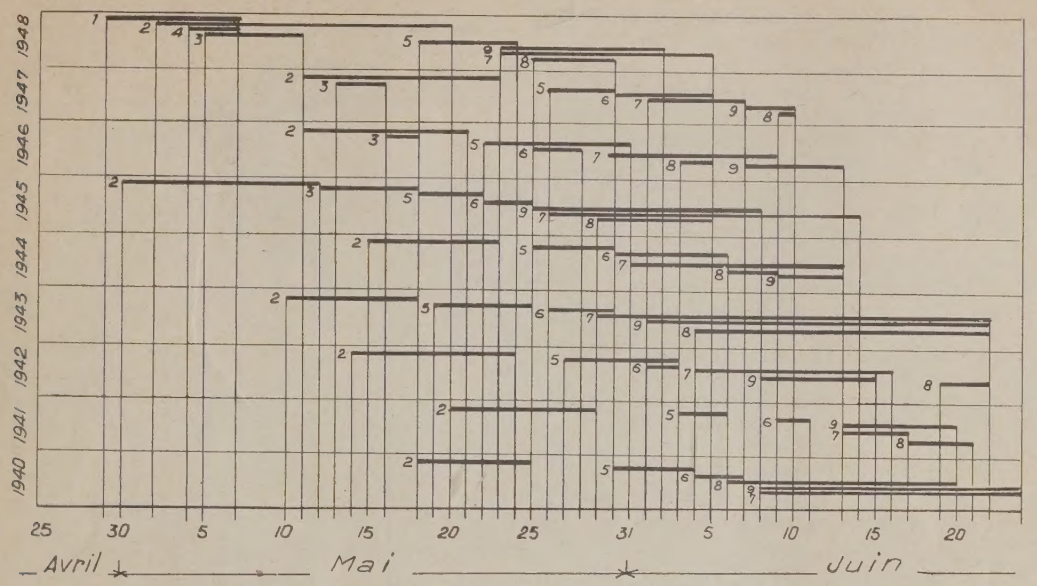


Fig. 1. — Maturité des cerises dans la haute vallée du Gardon.
1. Hâtive de Bâle. — 2. Jaboulay. — 3. Moreau — 4. Burlat. — 5. Belle de mai. — 6. Reverchon. — 7. Napoléon. — 8. Camus. — 9. Tigré.

Au fur et à mesure que se développait la production, les premiers marchés aux cerises se créèrent : à Fournès (1890), puis à Remoulins (1900). Les expéditions s'effectuent alors sur Paris et aussi sur Londres.

Les arbres, très développés en forme libre, produisaient de hauts rendements. Mais combien la cueillette des fruits était difficile et dangereuse sur des échelles de 6 à 8 m., parfois de 9 m. ; fort lente aussi ! De plus, les branches, battues par les vents, portaient des fruits fréquemment abîmés.

Aussi, dès 1910, la pratique d'une taille sommaire de formation pendant trois ou quatre ans, se généralisa dans la plaine de Remoulins, limitant la taille des arbres à 6 ou 7 mètres.

A cette époque, vers 1900, quelques autres variétés apparaissent : le « Bigarreau Reverchon » ; le Bigarreau dur ou « Camus » (le rosé ou le blanc), très apprécié des Anglais, mais sensible aux parasites ; le Bigarreau « Napoléon » (la « molle ») ; puis, vers 1912, le Bigarreau « Moreau » et le Bigarreau « Marbré » (le Tonkinois).

Le cerisier s'étend rapidement dans toutes les alluvions fertiles de la région de Remoulins, à Fournès, Sernhac, Meynes, Montfrin, Comps... ; il déborde dans la vallée du Rhône, à Aramon. Il remonte même plus au nord, vers Lédenon, Saint-Bonnet, jusqu'à Bezouce où l'on ne trouve cependant que quelques arbres isolés.

Le cerisier disparaît simultanément des alluvions modernes du Gardon ; il s'établit sur les terrasses d'alluvions anciennes, dans des cuvettes sur tous les coteaux. Il remonte vers le Pont du Gard, Vers et Collias. On plante les premiers vergers importants formés de 200 à 300 arbres.

En raison de ce déplacement vers des terrains moins fertiles, de 1910 à 1920 et par la suite, le porte-greffe plus fréquemment choisi est le « Sainte-Lucie ». Il est particulièrement utilisé dans la région de Sernhac.

Le Cerisier à Remoulins, vers 1930.

La période de l'après-guerre, vers 1920-1925, voit d'importantes expéditions vers l'Angleterre : les bigarreaux durs se répandent davantage. Vers 1927, apparaît et s'affirme le « Bigarreau hâtif de Burlat », au milieu de bien d'autres, qui n'ont pas grand succès : « Bigarreau Pélissier », les nombreux « Cœur de pigeon », des bigarreaux dits « Italiens ». Quelques « Précoce de la Marche », des variétés locales, la « Hâtive de Berny » propagée par un pépiniériste de Nîmes (M. Pichon).

Le succès du « Sainte-Lucie » s'affirme aussi rapidement ; il permet d'obtenir des arbres moins développés, une mise à fruit plus rapide, des fruits parfois plus beaux et plus colorés du fait de l'élargissement et de l'aération des formes ; la cueillette est également plus facile.

A partir de 1930, le mouvement en faveur de la réduction des formes s'accentue encore dans la région de Meynes-Sernhac, et surtout dans la vallée de la Cèze, près de l'Ardèche. Des cerisiers furent conduits en basse-tige, parfois même en une sorte de « haie fruitière ».

Les résultats ne paraissent pas convaincants et ces tentatives demeurent aujourd'hui très limitées.

Tendance actuelle de la culture du cerisier

Actuellement, le cerisier s'établit en amont du Pont du Gard et semble régresser dans la basse vallée alluviale à Montfrin, Fournès, Sernhac, Aramon...

Il demeure en plantations assez dispersées à Jonquières-Saint-Vincent (près de Beaucaire).

De vives critiques sont adressées au Sainte-Lucie, comme porte-greffe : on lui reproche, avec raison semble-t-il, son dépérissement rapide, parfois dès la dixième année. Le « franc » est à nouveau considéré comme le meilleur porte-greffe dans l'ensemble des situations moyennes.

Un élagage modéré est fréquent ; les agriculteurs s'efforcent d'équilibrer les formes entre 4 à 5 m., ce qui permet les traitements antiparasitaires, avec les pulvérisateurs à grand travail. Ces derniers tendent à se répandre, tout en demeurant encore l'exception. Ils permettent de lutter efficacement contre les maladies cryptogamiques et contre les « chenilles défeuillantes », qui sont encore, avec la « mouche de la cerise », les seuls ennemis graves du cerisier.

Quant aux variétés, quelques-unes dominent nettement :

— La « Hâtive de Bâle » ; et de plus en plus le « Bigarreau Burlat », le « Bigarreau Moreau », toutes deux précoces et très remarquables par l'ensemble de leurs qualités (la « Précoce de la Marche » est, par contre, peu estimée) ;

— L'excellent et classique « Bigarreau Jaboulay », avec les « Bigarreaux Reverchon » ;

— La « Belle de Mai » (dont les synonymes sont innombrables);

— Et, bien entendu, le « Bigarreau Napoléon », dont la rusticité et surtout la productivité font toujours oublier la sensibilité au « ver » et les difficultés de vente.

Peu de plantations sont toutefois parfaitement homogènes : le goût si critiquable de la « collection » demeure vif et l'attrait d'une nouvelle appellation s'affirme souvent irrésistible.

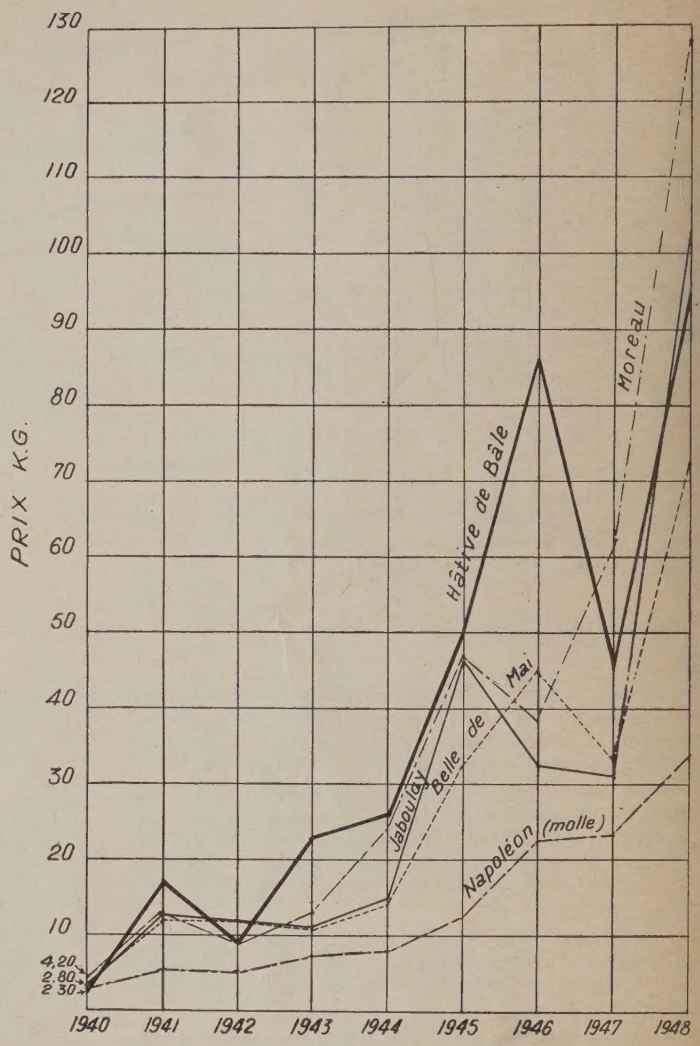


Fig. 2. — Évolution du prix du Kg de cerises de 1940 à 1948, par variétés.

L'ensemble de la production demeure très remarquable. Les « Cerises de Remoulins » font toujours prime ; celles de Vers, de Collias, de Bagnols, de Roquemaure, etc., sont aussi très appréciées.

Le seul facteur limitant l'extension du cerisier est la cherté de la main-d'œuvre : une femme reçoit aujourd'hui, lors de la cueillette, 500 fr. par jour. Si elle ramasse, durant une campagne, en moyenne 40 kg de cerises par jour, le prix de revient est grevé par ce seul fait, de plus de 12 fr. par kilo.

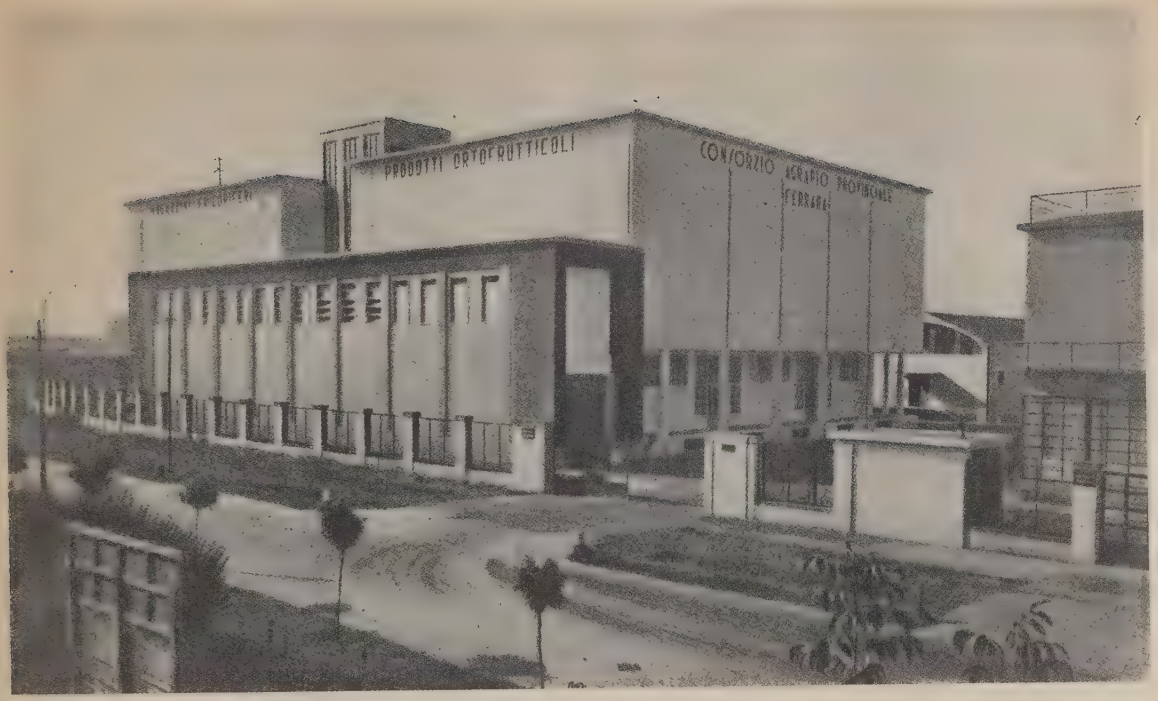
Le prix de vente s'est toutefois maintenu, au cours de ces dernières années, suffisamment élevé pour que les frais de cueillette ne constituent pas un obstacle essentiel à la progression régulière des ceriseraies.

Les plantations se sont donc déplacées vers le nord, mais elles ont aussi progressé régulièrement. Une enquête, conduite avec soin par M. Bompard, ingénieur des Services Agricoles, dans le cadre de la région pilote du Bas-Rhône, a d'ailleurs montré qu'elles pouvaient facilement doubler. Bien des arboriculteurs du Gard paraissent de cet avis et, sans s'assigner nettement un tel objectif, plantent des cerisiers.

***

Nous remercions M. Jolivet des documents qu'il a bien voulu nous communiquer et nous autoriser à publier sur la culture du cerisier dans la région de Remoulins.

Dans une prochaine étude, nous nous proposons d'exposer la culture de la pomme Reinette dans la région du Vigan.



Établissement fruitier à Ferrare.

LE CONGRÈS DE FERRARE ET L'ARBORICULTURE ITALIENNE

par J. FAURE

Inspecteur de l'Agriculture honoraire

Président de la Section « Fruits » du Conseil Supérieur de l'Agriculture.

J'ai eu l'occasion d'assister au Congrès National italien de Fructiculture de Ferrare, du 9 au 19 octobre. C'est le troisième seulement du genre, venant à vingt ans de distance après ceux de Trente et de Lugo-Massa-lombarda (Romagne) en 1927. C'est dire son intérêt.

Il fut suivi par une foule de techniciens, d'arboriculteurs, de négociants et de spécialistes des questions fruitières et antiparasitaires. Des rapports du plus haut intérêt ont été présentés.

D'abord sur les *problèmes économiques et d'organisation*, dont les Italiens sentent bien, comme nous et peut-être plus que nous, qu'ils ont actuellement le pas sur tous les autres :

— La *production et le commerce mondial des fruits* ont été rapportés par le Professeur Vincenzo CARRANTE, directeur de la Station Agraire de l'Université de Bari. Selon lui, la production italienne serait un peu inférieure, en 1947-1948, à 2 millions de tonnes et très voisine de la moyenne 1937-1939 (comparer avec la production française : 1 million de tonnes environ). Ont augmenté les productions des pommes (+ 35 %), des raisins de table (+ 22 %), des cerises (+ 33 %), des prunes, poires et mandarines. Ont diminué, depuis la guerre, les abricots (— 37 %), les oranges et citrons (— 15 et — 22 %), ainsi que les pêches (— 15 %).

Le rapporteur étudie ensuite chaque espèce fruitière, dans le cadre italien et mondial. Bien qu'il ne soit pas possible ici de discuter ces très intéressantes indications, notons de suite l'augmentation considérable de la production des *pommes* en Italie, qui passe de 300.000 t. à 420.000 t., c'est-à-dire arrivant au même niveau au moins que la production française des pommes de table.

Cette augmentation est due surtout à la plaine du Pô, notamment à Ferrare, où se trouvent des vergers jeunes en plein développement. Elle prête à réfléchir et donne un démenti à ceux qui, en France, persistent à penser que la pomme ne peut pas réussir dans les régions méridionales. Au fond, le pommier est un arbre conciliant; pourvu qu'il ait une terre bonne et assez bien pourvue d'eau, il prospère partout. Et la production américaine de l'Ouest se trouve, il ne faut pas l'oublier, dans des conditions de climat que nous appellerions, chez nous, méridionales.

L'exportation enlevait 600.000 t., c'est-à-dire 33 % de la production italienne de fruits en 1937-1939. Elle n'en a enlevé que 400.000 t., soit 22 % en 1947-1948. Mais l'Italie est tenace et elle saura trouver (car c'est une question de vie ou de mort pour sa production fruitière), de nouveaux débouchés.

— Le Professeur L. PERDISA, directeur de l'Institut Economique Agraire, de l'Université de Bologne, a présenté un rapport plein de renseignements sur les *Aspects et Problèmes économiques de la ferme fruitière.*

C'est un genre de travail que nous aimerions voir développer en France : la main-d'œuvre, la rationalisation du travail, la productivité, le coût de production, et il est bien dommage que nous ne puissions reproduire ici le coût par hectare dans les diverses régions fruitières étudiées par le Professeur PERDISA.

— Le Docteur Stefano TONAZZI, directeur de la Fedexport, a indiqué les perspectives de la coopération en matière de vente sur les marchés intérieurs et extérieurs.

Ensuite, les *problèmes techniques et sicientifiques* ont été abordés avec :

— Le Professeur BREVIGLIERI, de la Faculté Agraire de Florence, qui a présenté un travail considérable sur la culture du pommier en Italie ;

— Notre ami le Professeur Francesco DOTTI, directeur de l'Institut de Culture des arbres à l'Université de Milan, qui a exposé les vues récentes sur la taille des arbres fruitiers ;

— Le Professeur MANARESI : le problème génétique des porte-greffes ;

— Le Professeur CASELLA : les moyens d'atténuer les chutes de bourgeons, fleurs et fruits ;

— Le Professeur PIROVANO, sur les nouvelles variétés de poires ;

— Le Professeur MORETTINI, obtenteur bien connu, sur les aspects et les problèmes de la culture du pêcher ;

Puis, les *problèmes de défense phytosanitaire* avec :

— Le Professeur Antonio MELIS, de l'Université de Florence, sur l'organisation de la lutte contre les insectes;

— Le Professeur CIFERRI, de l'Université de Pavie, sur les maladies cryptogamiques et non parasitaires.

Enfin, les *problèmes industriels et commerciaux* de la fructiculture, qui ont été traités par :

— Le Professeur E. BOTTINI : Aspects chimico-agricoles de la réfrigération et de la congélation des fruits ;

— Le Docteur CANITANO, de l'Institut du Commerce extérieur, sur la discipline de l'exportation ;

— Le Docteur TRADARDI, du même Institut, sur le commerce horto-fruticole européen et la position de l'Italie.

* * *

Comme on peut s'en douter, ces travaux ne peuvent manquer d'intéresser tous ceux qui se préoccupent de l'avenir de la culture fruitière française. L'Italie est, dans ce domaine, un concurrent sérieux pour nous. Ses

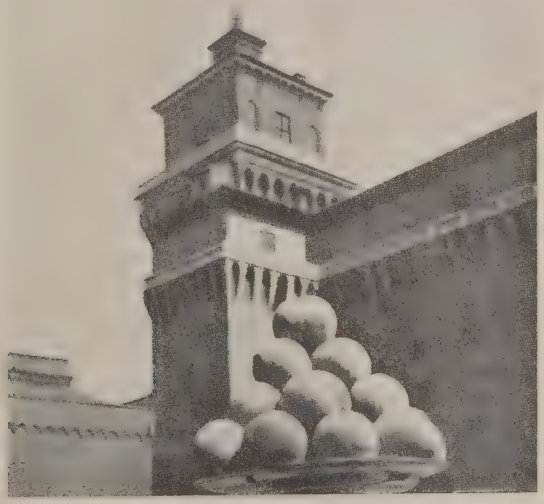
La floraison splendide des pommiers " Imperatore ", à San-Martino (Italie).

Pommiers de la variété " Abondanza ", près de Ferrare.

difficultés sont les nôtres, mais accrues parce que sa position est celle d'un exportateur par nécessité, sa population ne pouvant consommer tous les fruits de la péninsule.

La crise fruitière y sévit cet automne. Si l'écoulement des fruits à noyau a été satisfaisant, la mévente est venue avec les poires et les pommes. Dans la région de Ferrare — dont le Docteur Zucchini, chef de l'Inspectorat, a remarquablement mis en évidence le prodigieux développement fruitier — le prix des pommes est tombé très bas en octobre. Les fruits de deuxième choix ont été vendus pour l'alimentation des vaches à 500 lires le quintal, soit 8 fr. le kg environ.

Cette crise de la poire et de la pomme est générale ; elle atteint aussi durement la Belgique, pour les poires d'été notamment.



Une partie du château d'Este, à Ferrare.

Viticulture

COURT-NOUÉ A VIRUS ET COURT-NOUÉ A PHYLLOXÉRA EN AFRIQUE DU NORD

par E. ROSELLA,
Ingénieur agricole au Puy-en-Velay
Ex Inspecteur de la Défense des Végétaux à Fez

« Les cas de court-noué tels que ceux attribués en France à des virus, sont apparemment beaucoup moins fréquents en Afrique du Nord que dans la Métropole (1). Au surplus le mal y atteint, semble-t-il, rarement un stade d'extrême gravité. En conséquence, divers observateurs et parmi eux Frezal, Chef de la Défense des Cultures d'Algérie, ont émis l'opinion que le court-noué (sous-entendu, le court-noué transmissible attribué à des virus) pourrait guérir ou s'atténuer en Afrique du Nord.

Personnellement, il ne nous a pas été permis de rencontrer le court-noué au Maroc, ou, tout au moins, de le constater. Même dans certaines vignes d'hybrides, producteurs directs, comme le Seibel 46-43, si souvent court-nouées dans la Métropole. Nous avons bien eu à observer un cas de court-noué, reconnu comme tel par M. Vidal, directeur de l'École d'Agriculture de Meknès ; mais nous avons été amené à nous demander si cet unique cas n'était pas dû simplement à l'action des piqûres du phylloxera sans qu'il soit besoin d'accuser ces insectes d'avoir transmis des virus. On admettra que, même si nous avons tort dans notre diagnostic, il reste que le court-noué dit « à virus » ou « dégénérescence infectieuse de la vigne » est assez rare en Afrique du Nord, pour que l'on ait pu conclure à la guérison des plants et boutures malades importés de la Métropole ».

* * *

Si elle se confirmait, la guérison du court-noué sans intervention aucune en Afrique du Nord, n'infirmerait pas nécessairement la thèse « virus ». Elle donnerait, toutefois, des arguments sérieux à ceux qui estiment que le facteur milieu est prépondérant.

Bon nombre d'observateurs et de viticulteurs qui veulent croire à la thèse virus se sont rendu compte, que le *court-noué n'est sans doute pas justiciable seulement de la sélection des bois de vignes et de la plantation en milieu neuf*. Des observations et des réflexions faites par divers auteurs et par nous-même, amènent à conclure dans le même sens.

I. Il n'est pas prouvé que le phylloxera transmet les virus du court-noué.

Les virus du court-noué sont susceptibles, si on en croit Branas, d'être transmis par le phylloxera. De fait, le court-noué sévit surtout dans les bas-fonds argileux éminemment phylloxérants. De fait, aussi, la Commission Internationale de l'Office International du Vin a pu se rendre compte récemment que le court-noué n'existerait pas dans les terres irriguées de la Camargue et dans les sables d'Aigues-Mortes, où le phylloxera ne peut se multiplier. Enfin, le court-noué n'a jamais été aussi redoutable que depuis l'invasion de nos vignobles par le phylloxera, mais des faits contraires ont été signalés. Ainsi dans *la Revue de Viticulture* de juin 1946, P. Galles, rappelait que le court-noué est apparu dans un certain vignoble de l'Aude soumis à l'irrigation, où le phylloxera ne fut jamais constaté. En Algérie, Labat et Miège ont signalé que le court-noué était rare, sinon absent, en terrain phylloxérant de la Mitidja, alors qu'il était fréquent dans les terres sableuses du littoral peu propices au développement du phylloxera (2), où il ne s'agit d'ailleurs pas du court-noué classique de France.

On peut, certes, estimer que les cas graves de court-noué qui ont été signalés en Grèce, et dans l'île de Crête, là où le phylloxera n'existe pas encore (3), par Lykiardopoulo, en 1940, par Nysterakis en 1947 (4), n'étaient pas dus au court-noué transmissible, tel que celui que nous connaissons en France. La même observation peut être faite au sujet des court-noués signalés par Galles et par Emile Miège et Labat. Mais ce sont-là des arguments négatifs.

Il reste, en effet, encore à transmettre expérimentalement le court-noué à l'aide de phylloxera ayant vécu sur vignes malades.

En 1928, Ravaz, en plantant dans de la terre où le court-noué avait sévi, obtint des vignes court-nouées, même lorsque ladite terre avait été désinfectée avec du sulfure de carbone à doses mortelles pour le phylloxera. La transmission ne fut interrompue que dans certains

cas où la chaux avait été ajoutée à la terre à dose massive, mais non mortelle pour le phylloxera. *Ceci pouvait donc laisser croire que le phylloxera ne jouait aucun rôle dans la transmission du court=noué.*

En 1938, opérant avec des phylloxeras *gallicicoles* prélevés sur vignes malades, Branas ne put reproduire le court=noué. Depuis lors, Nysterakis est arrivé à des résultats du même ordre en essayant de contaminer des vignes saines à l'aide de phylloxeras radicicoles provenant de vignes court=nouées. *Par contre, Nysterakis* (5), *opérant en terre court=nouée, vit se court=nouer des plants de vignes alors qu'il n'y avait pourtant pas de phylloxera sur les racines.*

* * *

De nouvelles observations et des essais sont à faire. On a le droit, cependant, d'être troublé par les faits cités plus haut, que l'on peut rapprocher d'autres observations qui ne « cadrent pas » avec l'hypothèse de la transmission des virus par le phylloxera.

Certes, l'extension, du court=noué est postérieure à l'invasion phylloxérique, mais on doit convenir après Limasset que le fait (6) n'a rien de démonstratit. Dans le cas de la pomme de terre, il n'y a guère qu'une vingtaine d'années que le dégénérescence sévit aussi gravement. Or, les pucerons, vecteurs de virus, dont le rôle est expérimentalement démontré, existent depuis longtemps dans les cultures.

II. L'aggravation du court=noué sur l'emplacement d'une vieille vigne replantée ne peut s'expliquer par la transmission des virus par le phylloxera.

Sur l'emplacement d'un vieux vignoble court=noué par places, si on replante immédiatement de la vigne, le court=noué est en général plus abondant encore. Au lieu de rester localisées, les taches tendent à fusionner. Ce fait se produit au moins dans le cas où l'on a affaire au court=noué transmissible et infectieux.

Si l'on croit, après Branas, à la transmission du court=noué par les piqûres de phylloxera, on comprend facilement que le court=noué s'étende. Il suffit d'admettre que le phylloxera abandonne les vieilles racines de l'ancienne plantation pour émigrer sur les racines de la vigne de remplacement. *Par contre, l'aggravation du mal est beaucoup plus difficile à expliquer.*

La gravité d'une maladie parasitaire n'est, en général, pas en rapport avec le nombre des inoculations au départ. Or, dans le cas du court=noué, tout se passe comme si la maladie était plus grave, lorsque croît le nombre de piqûres phylloxériques, par rapport à l'importance du système radiculaire. C'est là un fait assez inquiétant, si l'on admet que le court=noué est d'origine parasitaire.

En effet, si l'intervention du phylloxera était démontrée, le fait ci=dessus pourrait prouver que le court=noué est purement et simplement dû aux piqûres de phylloxera sans qu'il y ait transmission de virus. Or, nul n'ignore que le phylloxera abonde souvent, alors qu'il n'y a pas de court=noué.

Il y a, il est vrai, des cas de court=noué dus apparemment aux seules piqûres de phylloxera, sans qu'il y ait lieu d'accuser des virus, mais ces cas paraissent assez peu fréquents.

On pourrait supposer que les virus du court=noué se multiplient lentement dans les plantes, alors qu'ils exaltent leur virulence à l'intérieur des phylloxera. On comprendrait, dans ce cas, l'aggravation et non pas seulement l'extension du court=noué dans les jeunes vignes de remplacement. Mais, ainsi que le rappelait Limasset (6), *on ne peut comprendre qu'un apport massif de phylloxera sur les vignes donne à ces vignes un court=noué plus grave que si le nombre de phylloxera était plus réduit.* L'effet cumulatif, dit Limasset, est en contradiction avec les faits observés dans divers cas de maladies à virus. Les plantes inoculées par des phylloxeras porteurs de virus, devraient être prémunies contre d'autres infections.

Comme, en réalité, sur l'emplacement d'un vieux vignoble court=noué, le mal est non seulement plus étendu, mais plus accentué (on peut, il est vrai, considérer que les jeunes vignes sont plus sensibles que les vieilles vignes) *si l'on tient à faire jouer un rôle au phylloxera, il ne reste qu'à admettre que ce rôle est direct.*

Nysterakis (4=5), qui nie le rôle du phylloxera comme vecteur de virus du court=noué, est arrivé à une telle conclusion, étant entendu que d'autres causes de court=noué existent également. Pour notre part, nous persistons à penser que les cas de court=noué dus aux seules piqûres de phylloxera sont bien particuliers.

III. Un cas de court=noué sur l'emplacement d'un vieux vignoble, difficile à expliquer avec la thèse vecteur de virus.

Tout récemment, dans le Var, à la Cadière, sur l'emplacement d'un vieux vignoble, le court=noué sévissait davantage là où on avait arraché les vignes trois ans avant la plantation que sur la partie où la replantation avait suivi immédiatement l'arrachage.

Les plants ayant la même origine dans les deux cas et comme il s'agissait d'une même parcelle de terre, il venait naturellement à l'idée que la partie du vignoble, qui avait été arrachée la première, l'avait été parce que plus court=nouée. Il n'en était rien.

On pouvait croire aussi que l'extirpation des vieilles racines avait été faite plus soigneusement dans une partie du vignoble que dans l'autre, la première étant alors naturellement moins chargée de phylloxera transmetteurs de court=noué. Cette explication n'était donnée que pour les besoins de la cause.

Il ne restait qu'à supposer que les phylloxera étaient restés encore nombreux sur les racines de la vieille vigne, dans la partie arrachée récemment, alors que sur l'autre partie, l'émigration sur les nouvelles vignes s'était, au contraire, produite. On pouvait expliquer ainsi que, là où la vieille vigne avait été arrachée depuis trois ans, il y eût plus de court=noué.

En fait, on aurait pu admettre plus facilement encore, avec Pantanelli, que la partie la plus court=nouée était justement celle où la décomposition des racines était le plus avancée et avait libéré le plus de toxines.

En admettant la thèse « virus » cause du court=noué, on pourrait dire qu'au lieu de toxines, les racines ont libéré dans certains cas davantage de virus que dans l'autre. Mais de toute façon, le rôle du phylloxera serait nul dans l'affaire. *Au point de vue pratique, il y aurait lieu, en conséquence, de se préoccuper de la destruction des*

virus ou des autres organismes, causes du court=noué ou des toxines, beaucoup plus que du phylloxera.

Les moyens à envisager pour obtenir l'assainissement des sols court=noués devraient tenir compte de cette nécessité.

IV. Le phylloxera serait capable d'injecter des hormones et de provoquer ainsi du court=noué, mais ce court=noué serait guérissable.

Des observations et essais faits par Nysterakis, il résulte que le phylloxera serait susceptible d'injecter de l'*acide indol=β=acétique* dans les racines et de provoquer ainsi l'apparition de signes de court=noué.

En arrosant les vignes de l'*acide indol=β=acétique*, Branas, n'a, certes, pas obtenu de court=noué, mais Nysterakis fait observer (5) que l'échec était fréquent, lorsqu'on opérait dans certains sols à *p*H élevé et que les résultats variaient suivant le stade de végétation de la vigne, la température, l'intensité lumineuse, etc.

Ainsi donc, si on croit Nysterakis, le phylloxera serait à l'origine de certains cas de court=noué, sans qu'il soit besoin de supposer qu'il y a eu transmission de virus.

Nysterakis, qui a appelé l'attention sur ce rôle du phylloxera, a pris soin de préciser que les substances de croissances telles que l'*acide indol=β=acétique* peuvent être secrétées par divers organismes. Ainsi des bactéries et des champignons sécrètent de l'*auxine A* et de l'*acide=indol=β=acétique*. Un fusarium vivant sur le phylloxera gallicole et une bactérie prélevée sur vignes court=nouées, secrétèrent aussi de l'acide β=acétique. En définitive, le court=noué serait provoqué par un *déséquilibre hormonal* pouvant être dû à différentes causes.

Mais, ce court=noué est=il analogue à celui que l'on attribue généralement aux virus? Autrement dit, est=il infectieux et transmissible? Il faudrait pouvoir répondre à cette question. Faute de cela, il s'agirait d'un cas exceptionnel de court=noué n'ayant rien de commun avec le court=noué si redoutable, dont on se plaint dans les milieux viticoles.

* * *

De tels cas de court=noué sont=ils guérissables? Nous nous garderons bien de répondre sur ce point. Signalons seulement que sur le littoral oranais les vignes qui se cournouaient étaient des vignes françaises ou des hybrides producteurs=directs. Le court=noué disparut lorsqu'on planta des vignes américaines. Il n'y avait donc pas transmission du mal par le sol, c'est tout ce que l'on peut dire. Encore faut=il faire des réserves sur le bien=fondé des observations, car sur le littoral oranais, il y a des court=noués d'origines très diverses.

* * *

Les cas de court=noué dus aux piqûres de phylloxera sans qu'il y ait lieu de croire à la présence de virus, sont=ils exceptionnels? Là encore, il nous est interdit de répondre, sans nous référer à des observations qui mériteraient d'être contrôlées, faites par des viticulteurs sur le littoral oranais. Il nous est possible, cependant, de relater un cas de court=noué attribuable aux piqûres de phylloxera, sans qu'il soit nécessaire d'admettre que l'insecte avait transmis des virus.

Ce cas a été observé à Aïn=Taoudjat, dans un vignoble non greffé de 5 ans, en terre très profonde. Les vignes, parfaitement tenues, étaient très vigoureuses. Or, sur *la plupart d'entre elles*, on constatait des aspects « fasciés » (sarments aplatis), accompagnés de court=noué, d'irré=gularités de forme du limbe des feuilles, de nœuds doubles et de bifurcations de rameaux.

M. Vidal, ingénieur agricole, professeur de Viti=culture à Meknès, qui, de son côté, a parcouru le même vignoble, est convaincu, pour sa part, qu'il s'agit du court=noué à virus=type. Mais bien réfléchi, nous avons trouvé *surprenant que le mal soit aussi généralisé* alors qu'au Maroc il est si rare d'observer du court=noué. *L'origine des bois pourrait expliquer, certes, cette généralisation, mais il est étonnant alors, que les vignes atteintes qui portaient une récolte normale soient caractérisées par une vigueur plus grande* que celle des vignes apparemment saines.

Nous avons été ainsi amené à penser que sur les vignes vigoureuses d'Aïn=Taoudjat, où le phylloxera est encore peu abondant, compte tenu de l'importance du système radiculaire, l'insecte, par ses piqûres, avait été capable de provoquer des aspects court=noués, sans réduire la vigueur de la vigne, peut=être même en l'aug=mentant provisoirement.

Au contraire, dans ce vignoble, les jeunes vignes de remplacement étaient nanisées, sans présenter de signes de court=noué caractéristiques. Ces jeunes vignes avaient été plantées alors que le phylloxera abondait déjà ou commençait à envahir le vignoble. Les signes de court=noué pourraient donc dépendre de divers facteurs et, dans le cas observé, d'une assez faible abondance de phylloxera par rapport à la masse des racines.

L'idée selon laquelle les aspects court=noués que nous avons observés dans ce cas particulier, pourraient être dus aux seules piqûres de phylloxera sans intervention de virus, nous est venue naturellement, parce que nous connaissions les travaux de Nysterakis ; mais aussi à la suite de traitements herbicides avec des solutions de phyto=hormones à base de 2=4=D. Après bien d'autres observateurs, nous avons pu effectivement noter des aspects court=noués typiques, lorsque nous mouillâmes les vignes avec des solutions à base de 2=4=D.

A Fès, à l'Inspection de la Défense des Végétaux, dont nous avions la charge, les échantillons recueillis nous servirent même à illustrer un cours sur le..... court=noué de la vigne.

Il reste encore à vérifier si le court=noué d'Aïn=Taoudjat est transmissible ou non, ce que nous espérons pouvoir faire.

V. Un cas inexplicable de guérison de vignes court=nouées après surgreffage en Seibel 54=55.

Il y a plusieurs années déjà, M. Baldes, pépiniériste=viticulteur averti, à Vires (Lot), constata un cas de dis=parition de court=noué après surgreffage en Seibel 54=55, de vignes extrêmement malades. Les souches étaient si court=nouées, que M. Baldes eut l'idée de les arracher. Toutefois, il en greffa quelques=unes avec du 7053, du 8745 et du 54=55 Seibel. Résultat : alors que toutes les autres vignes étaient ravagées par le court=noué, celles surgreffées en 54=55 se comportèrent d'admirable façon. Six ans après, lorsque nous visitâmes le vignoble, les choses en étaient encore là.

Le Seibel 54=55 ne se comporte pas sans doute

toujours ainsi. Le fait observé à Vires mérite néanmoins d'être signalé, pour la raison majeure qu'il est difficile à expliquer.

Au bout de six ans de greffage, la contamination du greffon de Seibel 54=55 par la souche court=nouée aurait dû se faire. Elle s'est produite bien avant ce délai sur les autres greffons.

La seule explication possible consisterait à admettre que la vigne surgreffée n'était pas atteinte par le vrai court=noué, transmissible et infectieux, et que, par contre, tous les greffons de Seibel, sauf ceux de 54=55, étaient eux, bel et bien court=noués. Mais cette explication n'est sans doute pas la bonne.

Il est d'ailleurs difficile d'en produire une, que l'on croie au court=noué au virus ou à l'action prépondérante du milieu.

VI. Conclusions.

Dans le chapitre I, nous avons rappelé que la transmission des virus du court=noué par le phylloxera n'a pas encore été démontrée. Qu'elle est même discutable.

Dans le chapitre II, que l'aggravation du court=noué sur l'emplacement de vieilles vignes ne peut s'expliquer par la transmission des virus par le phylloxera.

Dans le chapitre III, nous avons cité un cas de court=noué dans un jeune vignoble, pouvant s'expliquer par l'intervention d'autres facteurs que le facteur « phylloxera, vecteur de virus ».

De ces chapitres I, II et III, on pourrait, semble=t=il, conclure que le rôle du phylloxera dans la transmission du court=noué est difficile à admettre. Les cas de court=noué à phylloxera, dont il a été parlé dans le chapitre IV doivent, en effet, être considérés jusqu'à plus ample informé comme des cas particuliers de court=noué, n'ayant rien à voir avec le court=noué transmissible et infectieux.

En conclusion, il y aurait lieu, en conséquence, lors des replantations, de se préoccuper de la destruction des virus ou des autres organismes causes du court=noué ou des toxines, beaucoup plus que du phylloxera, si on croit à l'origine parasitaire du mal.

En ce qui concerne l'origine même du court=noué, il est difficile encore de conclure. Le fait que le phylloxera ne transmet sans doute pas le court=noué, semble constituer un argument contre la thèse des *virus* ; mais cet argument n'a rien de décisif, les virus pouvant se transmettre de toute autre façon.

D'un autre côté, la plupart des adversaires de la théorie virosique semblent admettre qu'il y a lieu de planter des bois sains, laissant ainsi supposer que le mal est transmissible.

Un accord est=il impossible?

Certes Branas a, dit=il (7), transmis le court=noué par le greffage, mais, d'un autre côté, on s'accorde de plus en plus à reconnaître que la maladie est fortement influencée par les conditions de milieu. Parlant du court=noué, Frezal a pu écrire (3) : *qu'il serait une virose fortement influencée par les conditions de milieu rencontrées par la vigne contaminée. Toléré dans de bonnes terres saines, il deviendrait particulièrement virulent en sol épuisé ou en présence de nombreuses autres causes susceptibles de rompre désavantageusement l'équilibre métabolique des souches.* Cette opinion de Frezal semble pouvoir se concilier avec la thèse virus ; mais elle amène à conclure que le court=noué n'est pas seulement justiciable de la sélection des bois de vignes et de la plantation en milieu débarrassé du phylloxera.

Ce que l'on sait maintenant de diverses maladies de dégénérescence des plantes, dues indéniablement à des virus, amène à penser effectivement que la lutte contre le court=noué ne devra pas se faire à l'avenir exclusivement par la méthode classique qui est actuellement appliquée et codifiée, tant en France qu'en Algérie. Le rôle du milieu, du sol en particulier, dans l'aggravation ou l'atténuation des symptômes du court=noué, mérite, semble=t=il, d'être remis à sa vraie place, même si l'on croit à l'origine virosique du mal.

Même si l'on considère ces cas comme exceptionnels, il y a lieu de rappeler que l'accumulation de cuivre ou d'arsenic dans le sol des vignobles à la suite des traitements anti=parasitaires a été mis en cause. La présence de toxines dans le sol ayant porté de la vigne peut être admise avec réserves. Par contre, l'épuisement du sol en matières organiques et la dégradation des terres à la suite de la culture répétée de la vigne, sont des causes possibles de court=noué, dont la fréquence est de moins en moins mise en doute.

Que ces causes interviennent seules, ou qu'elles aggravent seulement le court=noué, dans les deux cas, on peut espérer qu'il sera possible d'entreprendre un jour de *guérir le court=noué.*

Il y a lieu, évidemment, de s'élever contre les affirmations lancées dans les milieux viticoles concernant la guérison du court=noué à l'aide de certains engrais, car la question reste encore du domaine de la recherche. Il est nécessaire, au surplus, jusqu'à plus ample informé, de planter du bois sain dans des terres contaminées. Mais cela n'interdit en rien d'espérer dans la guérison du court=noué dans un avenir plus ou moins proche. Les travaux en cours sont à ce point de vue encourageants.

* * *

Il y a « des court=noués » et, d'autre part, des points de vue ont été manifestés depuis longtemps par des maîtres éminents de la viticulture. On conçoit donc que la plupart des techniciens préfèrent suivre l'un ou l'autre camp, ou s'abstiennent de prendre part à un débat dangereux. Le moins qu'on puisse reprocher aux imprudents qui ne suivent pas la règle est de ne traiter que de court=noués particuliers et non du court=noué classique transmissible et infectieux. Compte tenu de notre maigre expérience, nous aurions donc dû, nous aussi, nous taire. Il nous a paru cependant que quelques observations ou réflexions pourraient mériter d'être relatées, même si on les considère comme fragmentaires et négligeables.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Rosella (E.), Le court=noué guérit=il en Afrique du Nord? (en cours de parution).
(2) Labat et Miège (E.). *Rev. Vitic.*, janvier 1946.
(3) Lykyardopoulo. A propos du court=noué, *Prog. Agric. Vitic.*, 1940.
(4) Nysterakis. *Rev. Vitic.*, janvier 1947.
(5) Nysterakis. *Rev. Vitic.*, août 1948.
(6) Limasset. *Rev. Vitic.*, mars 1946.
(7) Branas. *C. R. Acad. Agric.*, 14 avril 1948.
(8) Frezals. Court=noué de la vigne en Algérie, 1947.
(9) Marsais et Coudercq. *C. R. Acad. Agric.*, 15 octobre 1947. *Rev. Vitic.*, mai 1946.

Photo Gonzague, Dreux

La Poussie en voie de reconstruction 1947-1948.

LA FOIRE AUX SORCIERS ET BIRETTES DE BUÉ-EN-SANCERRE

par Carmen ENNESCH
Reporter international

Sans cette « Foire aux Sorciers et Birettes » je n'aurais peut-être jamais découvert ce charmant village de Bué, blotti dans sa verdure, au pied de la colline d'où Sancerre avec son donjon domine fièrement la vallée de la Loire, et je l'aurais bien regretté.

Ainsi, par ce radieux matin de dimanche 7 août, j'ai pu me trouver dans le groupe de Parisiens, conduit par M. le Professeur Marsais, de l'Institut National Agronomique, et qu'accueillit, en haut du belvédère de la Poussie, son vignoble et fief bien aimé, M. Octave Crochet.

Au milieu de ces vignes qui promettent un magnifique vin de Sauvignon, j'ai écouté une fois de plus un bout d'histoire du vignoble si infiniment caractéristique et d'ailleurs typique non seulement pour les régions viticoles du Centre mais les régions agricoles en général.

Des lois de succession, certes conçues dans un esprit d'équité, se sont avérées néfastes à l'application ; elles ont entraîné ce terrible morcellement de la terre, dont l'agriculture française souffre tant. Des parcelles trop éloignées de la propriété sont restées en friche ; elles ont été perdues pour les cultures et finalement envahies par les mauvaises herbes ; elles ont constitué une gêne pour le voisin. En Suisse, dans ce cas, le propriétaire reçoit une sommation et si celle-ci reste sans effet, la municipalité prend l'affaire en mains et il peut y avoir expropriation. Mais passons.

La Poussie est un très vieux bien de la famille Crochet. Il a appartenu jadis aux moines d'une abbaye qui le léguèrent à une Dame Crochet connue pour sa grande piété. C'est l'histoire à rebours, car ce sont généralement les dames pieuses qui lèguent leurs biens à l'église ou aux monastères. Lorsqu'il s'est agi de remembrer les morceaux épars de ces terres, les difficultés commencèrent. Chose curieuse, au moment où un de ces bouts de terre abandonné à son sort intéresse le voisin et qu'on parle de vente, d'achat ou d'échange, le propriétaire se découvre tout d'un coup une vraie tendresse pour ce bien qui vient de ses ancêtres. De ce fait, le remembrement devient souvent impossible et de beaux lopins de terre sont voués à la désolation.

Pour faire de la Poussie le beau vignoble qui s'étale sans solution de continuité déjà sur 8 hectares en très forte pente sur les parois d'un cirque à courbes élégantes et harmonieuses, il fallait de l'endurance et de l'obstination et aussi beaucoup d'amour de cette terre ancestrale. Aujourd'hui, M. Crochet peut considérer son œuvre avec une fierté légitime. Empressons-nous d'ajouter que les produits de son vignoble sont aussi éloquents que l'aspect de ces belles vignes saines et vigoureuses aux grappes bien garnies qui donnent ce vin blanc frais et léger, d'un arome exquis que nous dégustons avec plaisir.

En buvant ce vin, il est impossible de ne pas penser au dommage qu'aurait été l'abandon d'une terre pareille : Cette terre que des générations de vignerons ont arrosée de leur sueur, car si à présent le vignoble de M. Crochet est travaillé selon les méthodes modernes avec du matériel motorisé perfectionné, n'oublions pas que pendant des siècles les hommes ont travaillé cette terre pour ainsi dire de leurs mains nues, ont enlevé les grosses pierres,

Le cortège de la réconciliation se rend de Bué à l'Estorille.

les ont traînées sur leur dos hors du vignoble, ont ramené, toujours sur leur dos, des paniers de terre nouvelle, nécessaire aux cultures.

Les temps changent et les esprits se transforment. C'est ce qu'a bien illustré pour nous cette « Fête aux Sorciers et Birettes » de Bué, le vrai but de notre randonnée.

Elle fut précédée par un déjeuner de choix dans une de ces vieilles auberges de France qui se gardent d'une publicité tapageuse, mais qui cultivent les grandes traditions de la gastronomie avec respect et haute compétence. Le Professeur Marsais préside ces agapes amicales et les crus du terroir arrosent généreusement les mets délicieux.

Au café, M. le Maire Joulin, ceint de son écharpe, vient nous saluer aimablement, et puis la fête commence sur le parvis de l'église.

Un berger de taille imposante, vêtu de sa grande houppelande, fait fonction de « compère » et nous explique dans le savoureux parler berrichon le sens de cette vieille querelle entre sorciers et vignerons qui fait le sujet de ce jeu folklorique.

Construire sur des réminiscences d'une ancienne calamité une charmante fête qui réjouit jeunes et vieux du pays et d'ailleurs, voilà une idée vraiment très originale. Car pendant la fête nous avons appris que, dans le passé, Bué était vraiment un village où la sorcellerie faisait rage. Ce passé n'est même pas encore lointain. Des gens d'âge moyen se rappellent très bien que dans leur enfance, on parlait couramment de sorciers qui attiraient le malheur sur les récoltes, jetaient un mauvais sort aux hommes et aux bêtes ; on parlait de démons, d'êtres mystérieux qui avaient signé un pacte avec le diable : enfin, nous retrouvons les superstitions qui ont hanté les esprits simples surtout au temps du moyen âge, qui ont fait naître des procès, entraîné la torture, allumé des bûchers. La terreur des forces occultes fit naître d'étranges visions. Les « birettes » ou spectres peuplaient l'imagination des hommes, qui s'efforçaient de pénétrer certains mystères. Par les soirs brumeux d'automne, les morts quittaient leurs tombeaux et parcouraient les campagnes, enveloppés dans leurs linceuls blancs qui flottaient au vent et malheur à celui qui ne pouvait pas échapper à ces rencontres.

Mais, sous le soleil éclatant de ce beau jour d'été, sorciers et birettes de Bué n'inspirent plus la crainte et font régner la gaîté. Affublés selon la façon dont les hommes les imaginaient jadis, il sont aussi joyeux que les vignerons auxquels ils ne veulent plus aucun mal et les ravissantes jeunes filles qui portent avec tant de grâce le joli costume berrichon.

Du parvis de l'église, sorciers, birettes, vignerons et leurs invités se rendent au cortège à l'Estorille où la fête populaire bat son plein. Il y a de la musique et des danses et naturellement le vin est à l'honneur. Des pancartes proclament que *Des vins du Sancerrois, celui de Bué est roi* et dans cette ambiance de gaieté et de cordialité, comment ne se laisserait-on pas convaincre ?

Les artisans de cette belle fête, MM. le Curé Barreau, le Maire Marcel Joulin, le poète berrichon Jean-Louis Boncœur, les musiciens, joueurs de cornemuse et de vielle, enfin tous ceux qui ont incarné avec tant de savoir-faire sorciers et birettes, et le monde des vignerons ont réussi un beau tour de force. Après tout, il fallait être un peu sorcier pour tirer ces vieilles légendes de la poussière et de l'oubli et pour donner par elles un moment de vie intense au charmant village de Bué en Sancerrois, producteur du noble Sauvignon, un des meilleurs vins blancs secs de France.

Photos Gonzague, Dreux

Les Birettes se rendent au rendez-vous d'accord.

Science et Technique

Effets du pincement des bourgeons sur les vignes à vin et sur les vignes à raisins de table

par AURELIO MORETTI

Professeur à l'Ecole Nationale de Viticulture et d'Œnologie de Conegliano (Italie)

Le pincement, connu dans quelques vignobles de la vallée inférieure du Pô sous le nom de « speronatura », est un des systèmes de taille en vert qui ont été le plus discutés et ceci depuis les temps les plus reculés.

Ce système de taille est mentionné par les plus éminents poètes géorgiques de l'Antiquité : Théophraste d'abord, Columelle ensuite. Il est connu dans tous les vignobles et a été l'objet de nombreuses études entreprises par des auteurs italiens et étrangers.

On trouvera, à ce sujet, une abondante bibliographie dans tous les traités de viticulture et surtout dans celui du professeur Angelo Manaresi (1).

Cependant, les résultats sont souvent différents. Dans quelques cas, le pincement a été favorable à l'amélioration de la quantité et de la qualité de la production ; dans d'autres, il a été défavorable, selon la puissance végétative des vignes, la nature et la fertilité du terrain, les modalités et l'époque de l'opération, la situation de la culture, etc. De là, l'habitude de plusieurs agriculteurs de quelques contrées de la vallée inférieure du Pô où la vigne est surélevée selon le système des « alberate » (c'est-à-dire soutenue par des arbres (fig. 1). Ces agriculteurs procèdent, à la fin de juin ou aux premiers jours de juillet, au pincement des bourgeons en laissant une ou deux feuilles après la dernière grappe. Par cette opération, ils se proposent de faciliter la circulation de l'air et l'éclairement des grappes ; ils se proposent aussi de faciliter l'application des traitements anticryptogamiques et antiparasitaires avec une certaine économie de produits et de frais de main-d'œuvre. Ils ont enfin pour but d'obtenir une maturation plus rapide des raisins de table et une amélioration de la quantité et de la qualité du raisin pour la vinification.

D'autres agriculteurs, au contraire, n'attachent pas d'intérêt au pincement et préfèrent ne pas le pratiquer.

Résultats d'expériences contrôlées

J'ai fait des recherches sur le pincement à deux feuilles après la dernière grappe des bourgeons ; je les ai faites au commencement de juillet et un mois après les pousses anticipées à deux feuilles (*fig.* 2), aussi pendant l'année 1947, tandis qu'en 1948 on a continué les observations afin d'observer les effets ultérieurs de ce système sur le développement des différentes phases végétatives et sur la production des plantes qui sont traitées de cette façon.

Les expériences ont été exécutées dans la région du Bas-Mantouan, à savoir à Suzzara, sur huit vignes de chacun des cépages de table : *Perla di Csaba, S. Anna, Lugliengа, Chasselas doré, Regina, Besgano nero, Gros Colman, Moscato d'Amburgo, Isabella,* greffées sur pied américain âgé de 17 ans, et sur 20 ceps pour chaque variété de raisin à vin : *Uva d'oro grossa, Lambrusco a graspo rosso, Marzemino, Moscato bianco comune,* francs de pied et âgés de 30-32 ans.

Toutes les vignes étaient conduites selon le système mantouan avec des soutiens vivants (érables) pour le

(1) MANARESI (A), *Trattato di Viticoltura*, 2e éd., Bologne, 1947, pp. 486-490.

raisin et des soutiens morts (branches sèches) pour le raisin de table (*fig.* 1).

Fig. 1. — « Alberata » à la mantouane d'Uva d'oro grossa.

Pour chaque vigne, on a laissé 50 grappes au raisin à vin et 30 grappes au raisin de table ; on a laissé aussi, pour chaque grappe, un nombre égal de grains à toutes les vignes de la même qualité et variable par groupe de variétés de 30 à 90 grains.

Résultats de l'année 1947

Les observations effectuées pendant l'année 1947 ont permis de constater dans les vignes « éperonnées » (pincées) par rapport aux « non éperonnées » ou témoins, les effets suivants sur la productivité, sur les caractéristiques, sur la teneur en sucre et en acidité totale, sur le développement des maladies et sur la comparaison économique des éléments de frais pour l'exécution du pincement.

La production globale du raisin des vignes « éperonnées » pour le raisin de table s'est montrée inférieure, à celle des témoins, d'un minimum de 1,835 kg (*Chasselas doré*) à un maximum de 14,780 kg (*Gros Colman*), c'est-à-dire de 0,229 kg et de 1,848 kg par cep respectivement. Pour les variétés à vin, les différences totales ont oscillé, au contraire, de 5,785 kg (*Moscato bianco comune*) à 62,605 kg (*Uva d'oro grossa*), c'est-à-dire de 0,289 kg à 3,126 kg par cep.

La maturité complète du raisin de table très précoce s'est trouvée retardée, par l'application du pincement, d'un minimum de quatre jours (*Lugliengа*) à un maximum de dix jours (*Perla di Csaba*), tandis que dans les autres variétés première, deuxième et troisième époques, le retard de la maturité a oscillé de trois à cinq jours.

Dans les vignes à vin, le retard a été insignifiant (1 jour) excepté pour le *Moscato bianco comune*, où la maturation est advenue trois jours après celle du témoin. L'aspect des grappes et la forme des grains à la récolte, dans les vignes éperonnées, étaient inférieurs à ceux du témoin. On a remarqué dans les grappes provenant des vignes éperonnées une plus grande souplesse de la grappe et un moindre volume des grains, pas toujours complètement mûrs et quelque peu brûlés. La coloration des grains des vignes éperonnées a été supérieure à celle des vignes des témoins. La teneur en sucre des raisins éperonnés a été constamment inférieure à celle qu'on a enregistrée pour les raisins des témoins, avec un déficit de plus d'un degré Pabo, tant pour les variétés de raisins de table que pour celles à vin.

L'acidité totale, exprimée en acide tartrique, était plus élevée de quelques dixièmes dans les vignes éperonnées pour raisins de table, tandis que dans les vignes à vin le déficit a surpassé un pour mille (*Lambrusco*).

L'indice de maturation (rapport entre la teneur en sucre et l'acidité totale) a été inférieur dans les raisins éperonnés.

La force végétative évaluée par le développement des bourgeons, des faux bourgeons et des sarments ligneux à différentes époques, a été notablement réduite par l'action du pincement, parce qu'on supprime par ce moyen un long morceau du côté du sommet et du côté du milieu du bourgeon (variable d'un minimum de trois fois la longueur de l'éperon ou courson laissé dans la variété *Isabelle*, à un maximum de quatre, cinq fois dans la variété *Chasselas doré*.

On a, en outre, favorisé un développement excessif des faux bourgeons (*fig.* 3) d'une fois et demie à cinq fois la longueur de ceux-ci dans les vignes témoins. Enfin, la longueur finale des sarments ligneux, le 15 octobre 1947, des vignes coupées, est restée inférieure à celle des sarments de vignes témoins d'un minimum de 28 cm (*S. Anna*) à un maximum de 94,6 cm (*Regina*).

La plus grande partie verte des sarments ligneux a toujours été trouvée dans les vignes éperonnées avec une différence en moins de 40-60 cm dans les variétés: *Lugliengа*, *S. Anna*, *Regina* et très grande (de 70 à 115 cm) dans le *Gros Colmans Uva d'oro grossa*, *Lambrusco*, *Besgano nero*.

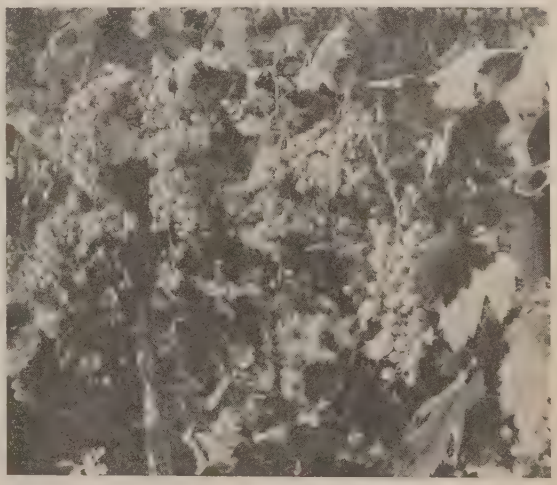


Fig. 2. — « Tirella » de chasselas doré, « éperonné » des faux bourgeons.

Les économies d'achats anticryptogamiques et de main-d'œuvre qu'on a pu réaliser en adoptant le pincement, estimées, pendant l'année en question à 1.737,40 kg n'ont pas suffi pour couvrir la valeur de la

Fig. 3. — « Tirella » d'« Isabella », éperonnée le 1er juillet et le 1er août 1947 (18 août 1947). On remarquera l'exceptionnelle longueur des faux bourgeons.

somme perdue par la production diminuée, évaluée à 5.140 £. Une différence positive de plus de 3.400 £ au profit de la production des vignes témoins, déconseille l'adoption de ce système.

Résultats de l'année 1948.

Pendant l'année 1948, on a observé les effets retardés du pincement effectué pendant l'année 1947 sur le développement des différentes phases végétatives et sur la production.

Il en résulte que le pincement des bourgeons dans les variétés de raisin de table et pour le vin et rapporté au type de « vigne moyenne », factice, dont les caractéristiques sont la moyenne de celles de chacune des treize variétés susdites, a retardé la reprise végétative des vignes éperonnées, en comparaison avec des vignes témoins, de :

Trois à quatre jours au début du plant ;

Deux à trois jours au début du débourrement des bourgeons ;

Deux à trois jours au début de la floraison ;

Zéro à un jour à la véraison et maturation ;

Zéro jour à la chute des feuilles.

L'insertion du premier bourgeon éloigné de la base de la « tirella » (charpente) atteint une distance presque double dans le *Gros Colman* (vignes non éperonnées : 54,7 cm ; vignes éperonnées : 103,4 cm.

L'apparition d'un plus grand nombre de bourgeons a été favorisée.

Le nombre des grappes à bourgeons a été diminué et la distance du nœud d'insertion de la première grappe a été augmentée sur le bourgeon.

L'allongement total des sarments à bois a été favorisé et aussi une plus grande longueur du côté vert des mêmes sarments.

La teneur en amidon est diminuée, dans les sarments, de 0,8188 %.

Le pourcentage moyen des grains verts est augmenté de 1,5 % ; cette augmentation a atteint dans quelques vignes (*Besgano nero*) 6,5 %.

La production du raisin est diminuée de plus de 0,400 kg par cep.

Conclusion

En résumé, des recherches phénologiques, biométriques, chimiques et économiques qu'on a faites pendant les années 1947 et 1948 sur les mêmes plants et groupes de variétés de raisins de table et pour vin, sur lesquels on avait pratiqué le pincement d'été des bourgeons le 1er juillet 1947, en laissant deux feuilles après la dernière grappe et, un mois après la « speronatura » des faux bourgeons (développés ultérieurement par l'action de la première opération), exception faite de la *Perla di Csaba*, *S. Anna* et *Lugliénga*, on peut conclure que le système du pincement des bourgeons est une opération de taille en vert qu'il faut abandonner dans la région du Bas Mantouan.

nos lecteurs nous questionnent...

M. B... à C... (Ain). — *Pourriture interne des pommes.*

Vos « Reine des Reinettes » et vos Boskoop sont atteintes, à l'exclusion des autres variétés, par une pourriture interne que l'on doit imputer à un champignon le *Trichotecium roseum*, agent de la pourriture rose ou pourriture amère des pommes et des poires. Nous ne connaissons pas l'évolution de cette affection et nous sommes pratiquement sans moyens d'action contre elle. Les vendeurs des Halles signalent ce mauvais état des pommes sur des provenances très diverses, notamment du Périgord.

M. V... à V... (Haute-Saône). — *Contre les Scolytides des arbres fruitiers.*

Contre les scolytes et les xylébores, les Suisses ont obtenu, en Suisse romande, des résultats intéressants, quoique variables, avec les organiques de synthèse (D.D.T. et H.C.H.). Il s'agit du badigeonnage des troncs, effectué préventivement, à l'aide de suspensions riches de D.D.T. (250 g par hecto de bouillie) et d'H.C.H. Nous vous conseillons un essai, mais prudent s'il s'agit de bouillie à l'H.C.H. qui risque de communiquer un goût aux fruits.

M. M... à M... (Seine-et-Marne). — *Importation de pommes américaines.*

Il n'y a pas, à notre connaissance, d'importations possibles de pommes américaines, en France, tout au moins pour l'instant. Si nous sommes bien renseignés, le gouvernement des U.S.A. accorderait une subvention aux exportateurs de pommes et de poires atteignant 50 % de la valeur *f. o. b.*, port du Pacifique, avec maximum de 1 dollar 25 par caisse standard, soit environ 20 francs par kg ! Cette subvention, qui est à rapprocher de celle de 25 % accordée aux agrumes, s'applique à toutes les variétés de pommes et aux variétés suivantes de poires : Beurré Bosc, Beurré d'Anjou, Comice et Winter Nelis. Malgré cette subvention, les prix américains seraient encore supérieurs aux prix des mêmes fruits dans les pays de l'Europe occidentale (sauf peut-être la Suisse).

M. S... à B... (Gironde). — *Au sujet de la pêche J.-H. Hale.*

Tout à fait d'accord sur le grand intérêt de cette variété à chair jaune et à deux fins. Son grand inconvénient, c'est l'époque de sa maturité qui la rend sensible aux attaques de la mouche de la Méditerranée et de de la *Laspeyresia molesta*, là où ces parasites sévissent. D'autre part, il semble bien qu'il y ait, chez les pépiniéristes, des types variés de J.-H. Hale (voyez à ce sujet M. Souty, directeur de la Station d'Arboriculture de Bordeaux). En Italie, on estime que la J.-H. Hale d'origine n'existe presque plus : depuis son introduction, la variété se serait modifiée, le fruit serait moins gros, moins allongé, plus arrondi et on conseille de prendre les greffons sur de vieux arbres correspondant bien au type et, si possible, d'origine américaine.

IMPORTATIONS D'AGRUMES D'ESPAGNE

La Commission mixte franco-espagnole s'est réunie récemment à Madrid. Elle a décidé d'*augmenter les contingents* déjà accordés à l'Espagne.

— Pour les oranges et mandarines, de 20.000 t. Une importation de 15.000 t., dont 3.900 t. de mandarines, sera effectuée avant le 15 décembre 1949, le solde après le 15 février 1950.

— Pour les tomates, de 5.000 t., en décembre, janvier et février.

Les taux de change applicables seront de :

— 19 fr 98 pour 1 peseta : Mandarines et oranges douces importées avant le 15 janvier 1950.

— 21 fr. 312 pour 1 peseta, pour les oranges douces à partir du 16 janvier.

Informations

NOUVELLES VITICOLES ET ARBORICOLES

LA SITUATION PHYTOSANITAIRE EN FRANCE

Septembre 1949.

I. Arbres fruitiers.

Dans la plupart des régions, dégâts importants du *Carpocapse* partout où les traitements n'ont pas été rigoureusement effectués. A Toulouse, des attaques sur pousses de pommiers ont été observées.

Gros dégâts de *Ceratitis capitata* : dans la région toulousaine, ceux-ci atteignent parfois plus de 90 % sur pêches tardives ; dans le Gers, des attaques ont même été constatées sur les fruits à pépins ainsi que sur des chrysanthèmes et des bégonias. Fortes attaques sur pêchers tardifs dans le Limousin, le Massif Central, le Lyonnais, la Bourgogne, la Vallée du Rhône, les Bouches-du-Rhône, où ces attaques ont aussi été constatées sur figues et kaki. Forte contamination également dans le Languedoc et le Roussillon. Dans la région parisienne, des attaques ont été enregistrées sur pêches, brugnons et coings. Des dégâts auraient enfin été occasionnés par Ceratitis en Alsace, mais ils n'ont pu être contrôlés.

Dégâts de la *Tordeuse orientale* dans la région parisienne ; dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône (pêchers et poiriers) : gros vols en fin de mois avec début d'attaque sur pommiers et poiriers dans la région toulousaine ; présence de chenilles de *Tordeuse* et de *Petite Mineuse* sur certaines pousses des amandiers, des pêchers et des pruniers, dans le Roussillon et le Languedoc.

Des larves de *Laspeyresia molesta* et d'*Anarsia Kireatella* se rencontrent dans les fruits des arbres à noyaux et les grenades, dans le Roussillon. Dans la région de Lyon, *Laspeyresia* est moins actif qu'en 1948.

Les pucerons ont disparu dans la vallée de la Loire. Par contre, *Pucerons cendrés*, *Pucerons verts* et *Pucerons lanigères* se rencontrent dans la région parisienne. *Araignées rouges* et *Thrips* sur espaliers dans la même région.

Abondance de *Capnodes* dans les Alpes-Maritimes, le Var et les Bouches-du-Rhône.

Dans la région lyonnaise, la deuxième génération du *Pou de San José*, favorisée par la chaleur, continue abondamment ses sorties au cours du mois.

Une forte invasion de *Tigres du poirier* s'est manifestée sur les arbres à pépins de la région de Toulouse au point de nécessiter des traitements.

Une forte pullulation de *Tenthrèdes limaces*, causant d'importants dégâts sur mirabelliers, a été constatée dans une pépinière de Schiltigheim (Alsace).

Important développement d'*Oïdium* sur pêchers dans le Roussillon. Dans la même région, les arbres fruitiers sont fortement attaqués par la *Rouille*.

Dégâts assez importants de *Moniliose* sur pommiers et poiriers signalés en Bretagne et en Alsace, sur pommiers et pêchers en Bourgogne.

La *Rouille du Prunier* fait des dégâts dans la région de Bourg (Ain).

Phyllosticta Briardi Sacc. détermine une défeuillaison abondante des pommiers dans la région lyonnaise, notamment dans l'Ain.

En Champagne, de nombreux fruits sont dépréciés par les fortes attaques de *Tavelure* enregistrées en cours de végétation.

Attaques d'*Anthracnose* et de *Gommose* sur cerisiers et pêchers de la Somme.

Dans l'Anjou, violentes attaques d'*Entomosporiose* sur cognassiers en pépinières.

Manifestations de la maladie du *Plomb physiologique* constatée un peu partout dans la région toulousaine, en vergers, en pépinières, notamment sur pommiers, pêchers et pruniers, ainsi que des cas de *dépérissement de pêchers* par suite de coups de soleil sur les troncs.

Dans l'Anjou et la vallée de la Loire où *les pluies* ont été supérieures à la moyenne, celles-ci ont provoqué des dégâts sur certains vergers, en particulier sur les variétés « Reinette blanche du Canada » et « Bonne Hotture » ; arrivées à maturité, celles-ci ont éclaté, leur conservation en a été impossible et leur commercialisation très difficile.

II. Vignes.

Dans le Bordelais, les pluies ont déclenché des attaques de *Mildiou* sur les rejets et les feuilles adultes. Elles risquent également de provoquer une certaine *pourriture* dans les vendanges tardives. L'*Oïdium* s'est manifesté sur les rejets jusqu'au début du mois.

Dans le Bugey (Ain), forte invasion de *Pulvinaria vitis*.

En Champagne, la *Pourriture grise*, assez rare au début des vendanges, s'est propagée sur grappes vers la fin du mois, occasionnant quelques dégâts et nécessitant un « épluchage » minutieux de la récolte.

Dans l'Anjou, les pluies ont provoqué un grossissement des raisins et parfois leur éclatement.

Dans l'Hérault, petite attaque des *Vers de la grappe*, quelques jours avant les vendanges.

En Alsace, forte attaque de *Botrytis* sans doute due aux dernières pluies et au développement rapide et abondant des mauvaises herbes.

Sur le littoral des Alpes Maritimes et dans la région toulousaine, quelques attaques tardives de *Mildiou* sur l'extrémité des pousses.

Estimation de la récolte et des disponibilités vinicoles en France et en Algérie.

La récolte de 1949, en France n'a pas répondu aux premières évaluations : elle sera un peu inférieure à celle de 1948, les rendements au vignoble et surtout à la cuve ayant été médiocres. Seule, la récolte algérienne a marqué un heureux et net progrès. C'est ce qui ressort du rapport exposé à la dernière réunion de la Commission de Coordination viticole (Paris, 5 octobre 1949) ; ces chiffres, sans être définitifs, donnent une estimation assez fidèle de la réalité.

Malgré cette baisse de la production métropolitaine, si l'on tient compte des stocks à la propriété qui, eux, ont augmenté, on constate une augmentation des disponibilités par rapport à la précédente campagne. Le tableau comparatif suivant le montre clairement (pour la récolte de 1949, les chiffres sont seulement estimatifs) :

	1949 (hl)	1948 (hl)
Récolte en France.....	41.000.000	42.722.000
— Algérie	14.500.000	12.654.000
Stocks à la propriété en France	4.220.000	2.679.000
— — Algérie	381.000	140.000
Total.....	60.101.000	58.195.000

Le baron Le Roy à la présidence de l'O.I.V.

La XXIXe Session plénière extraordinaire de l'Office International du Vin s'est tenue à Paris, le 18 octobre, sous la présidence de M. Potier, vice-président, délégué du Portugal.

Cette session a été marquée par une émouvante manifestation de fidélité à la mémoire du président Barthe, dont M. Potier prononça l'éloge funèbre.

Promoteur de l'O. I. V. et son inlassable animateur, le

président Barthe lui a communiqué l'esprit constructif qui était le sien et qui est à la base des réalisations, dont l'O.I.V. a fait bénéficier la viticulture mondiale. Là où il fut l'initiateur, il fut également l'ouvrier ; ce qu'il a pensé, il l'a aussi façonné.

Ceux que l'O.I.V. a réunis ont reconnu en lui l'interprète de leurs aspirations, celui qui avait le plus d'autorité pour les exprimer et de prestige pour les faire aboutir. L'hommage, rendu à sa mémoire, en a témoigné une fois de plus.

L'éloge funèbre achevé, une minute de silence fut observée.

L'Assemblée a décidé l'envoi de télégrammes de condoléance à Mme Barthe, au ministre des Affaires Etrangères et au Président du Conseil de la République.

L'ordre du jour appelant ensuite l'élection du nouveau président, les délégués du Portugal, de la Grèce, de l'Espagne, de la Turquie, du Luxembourg, de l'Autriche, des Pays-Bas et de l'Italie exprimèrent leur choix en souhaitant la nomination du baron Le Roy. Tous ayant souligné leur attachement au principe suivant lequel la présidence doit être assumée à tour de rôle par les délégués des différents pays, déclarèrent qu'ils faisaient, avec joie, le sacrifice du principe, en hommage à la France et en accord avec leur gouvernement.

Proclamé président, le baron Le Roy prononça quelques paroles de remerciement, dans lesquelles une profonde émotion se faisait sentir.

« Dans l'honneur que vous me faites, dit-il en substance, dans la confiance que vous me témoignez, permettez-moi de trouver un sens symbolique, car c'est un vigneron que vous venez de désigner pour diriger vos travaux, auxquels participent les plus éminents représentants de l'œnologie mondiale. En succédant à ce géant que fut le président Barthe, ce n'est pas le désir de l'égaler qui m'inspire, mais la volonté de suivre ses traces. L'O.I.V. est l'expression de la grande famille viticole car, autour du vin, la fraternité n'est pas un vain mot. »

Proposé par la délégation française, le professeur Dalmasso, président de l'Académie italienne de la Vigne et du Vin, fut élu vice-président.

L'Assemblée décida ensuite de décerner à M. Samarakis, secrétaire général, le titre de directeur de l'O.I.V.

Les suites données aux travaux et délibérations de la 28e session furent ensuite examinées après que lecture ait été faite d'un rapport de M. Samarakis sur ce sujet. Elles concernent notamment la dénonciation de la convention phylloxérique de Berne et l'adhésion à la convention de Rome sur la protection des végétaux, dont le remaniement semble probable, et les différentes motions votées en juillet dernier pour le renforcement de la politique de qualité, la réduction des droits et taxes, et la formule « Menu, vin compris ». L'établissement d'un atlas de la vigne et du vin, le registre ampélographique international, la statistique relative aux bois à greffer, furent également les thèmes des débats qui suivirent.

Au déjeuner offert par le ministre de l'Agriculture, qu'en l'absence de celui-ci le baron Le Roy présida, des discours furent prononcés par le nouveau président de l'O.I.V., par M. Potier et M. Cavadias, délégué de la Grèce.

La Foire internationale de la Vigne et du Vin de Montpellier.

Conçue selon une formule heureuse, la première Foire internationale de la Vigne et du Vin, qui s'est tenue à Montpellier du 15 au 23 octobre, a remporté un franc succès.

Production, coopération, commercialisation, point de vue médical, motorisation du vignoble, autant de grands thèmes auxquels furent consacrées les journées techniques. La journée de la motoculture, en particulier, a soulevé un gros intérêt, bien compréhensible, étant données la quantité et la qualité des tracteurs, motoculteurs et appareils de traitement qui prirent part aux démonstrations dans le vignoble du domaine de Lavalette.

Mise en service d'un nouveau bateau-citerne

Construit par des chantiers hollandais sur des plans français, le plus grand transport de vin de la flotte française, le « Bacchus », vient de relâcher dans le port de Bône avant d'être mis en service.

Peint en blanc, le « Bacchus » mesure 101 m de long et peut emporter dans ses citernes ou ses cales 36.000 hl. de vin. Il sera affecté au transport des vins d'Algérie entre nos départements de l'Afrique du Nord et Rouen. Les vins sont disposés en lots de 50, 100 et 200 fûts, volumes correspondant aux habitudes commerciales. De plus, ils seront assurés d'une conservation parfaite durant le transport et d'une manutention facile et sans aucune perte.

(*Figaro*, 6 septembre 1949).

LA XXIXe SESSION PLÉNIÈRE EXTRAORDINAIRE DU COMITÉ DE L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

Le 18 octobre, le Comité de l'O.I.V. a tenu une session plénière extraordinaire au Palais d'Orsay, à Paris.

Les principales questions à l'ordre du jour étaient : l'élection du nouveau président ; l'examen des suites données aux travaux de la XXVIIIe session du Comité de l'O.I.V., enfin la préparation du VIe Congrès International de la Vigne et du Vin, qui aura lieu à Athènes, en août 1950.

Tous les états membres de l'O.I.V. étaient représentés. M. Potier, consul général du Portugal à Paris, vice-président du Comité de l'O.I.V. et doyen d'âge, ouvrit la séance.

Après avoir excusé M. le ministre de l'Agriculture, retenu par la crise ministérielle, il rendit un bel hommage à la mémoire du président, Edouard Barthe, qui fut l'âme et le promoteur de l'O.I.V. Il dit entre autres :

« Les vignerons de son pays, qui sont aujourd'hui privés de ses efforts constructifs, se sentent, nous dit-on, envahis par l'angoisse du lendemain. Cette angoisse n'est-elle pas le plus bel hommage, silencieux et fervent, de la conscience vigneronne? »

Le président soumit à l'approbation du comité, l'envoi de télégrammes de condoléances à M. le ministre des Affaires Etrangères, au Président du Conseil de la République et à Mme Barthe. Ensuite, l'assemblée observa une minute de silence à la mémoire du défunt.

L'assemblée passa alors à l'ordre du jour, dont le premier point était l'élection d'un nouveau président.

M. B.-A. Samarakis donna lecture d'une note sur la procédure à suivre et à la suite de ce texte M. le Professeur Dalmasso, délégué italien demanda la parole.

Il déclara d'abord que son pays attachait de l'importance au principe de l'attribution de la présidence par élection à tour de rôle et dans la mesure du possible, aux délégués des différents pays. Cependant, en raison des services rendus par la France à la cause que défend l'O.I.V. et tenant compte de la personnalité du baron Le Roy, il proposa au nom de l'Italie, l'élection de ce dernier comme président du Comité de l'O.I.V.

A leur tour, MM. les délégués du Portugal (Reymao), d'Espagne (de Escoriaza), de Suisse (Chaponnier), de Turquie (Setter Iksel), des Pays-Bas (Frank), de Grèce (Cavadias), d'Autriche (Eberwein) du Luxembourg (Faber) soutinrent l'élection du baron Le Roy, délégué de la France.

Après consultation de l'assemblée, le président proclama le baron Le Roy élu président du Comité de l'O.I.V. et cette proclamation fut saluée par de vifs applaudissements.

Le nouveau président remercia les délégués de l'honneur qu'ils lui avaient fait et après un éloge du président Barthe, il commença sa nouvelle fonction.

A la suite d'une intervention du délégué de l'Italie, M. Pieri, déclarant que M. le professeur Garrante, directeur général de la production au ministère de l'Agriculture d'Italie, se trouve dans l'impossibilité de suivre régulièrement les sessions de l'O.I.V., M. le professeur Dalmasso, délégué de l'Italie fut nommé premier vice-président du Comité de l'O.I.V.

M. B.-A. Samarakis lit alors son rapport sur les suites données aux travaux et résolutions de la XXVIIIe session du Comité de l'O.I.V. Après un débat sur les différents points de ce rapport, le Comité a insisté sur la nécessité que ces délibérations soient suivies d'exécution et que l'O.I.V. soit tenu au courant.

Ensuite, le Comité a abordé la question de la préparation du VIe Congrès International de la Vigne et du Vin, qui aura lieu à Athènes, du 24 août au 2 septembre 1950. A ce sujet, M. Cavadias, délégué de la Grèce, a déclaré que le gouvernement héllénique a d'ores et déjà procédé à la constitution d'un Comité d'Organisation, qui a entrepris le travail préparatoire du Congrès.

Une longue discussion a eu lieu, à propos de la fixation définitive de l'ordre du jour des travaux du Congrès et après les interventions de MM. Protin et Dalmasso, Braconnier, Branas, Cepede, Marsais, Gonde, Roger Cavadias, Chaponnier et Iksel, l'ordre du jour a été définitivement adopté et la

répartition des rapports généraux entre divers pays a été déterminée.

Enfin, le président proposa au Comité :

— L'apposition au nom du Comité sur la tombe du regretté président Barthe, d'une plaque commémorative en hommage du Comité International ;

— Une participation de l'O.I.V. au projet d'érection d'un monument à la mémoire du président Barthe ;

— La nomination de M. B.=A. Samarakis, actuellement secrétaire général, comme directeur de l'O.I.V. avec pouvoirs étendus.

Le président Le Roy déclara alors clos les travaux de cette session plénière extraordinaire, qui fut suivie d'un déjeuner en honneur des délégués au cours duquel M. Potier félicita cordialement le nouveau président de son élection.

Le baron Le Roy de Boisaumarié, dont l'illustre vignoble du Châteauneuf=du=Pape est connu dans le monde entier, a donc pris la succession de M. Barthe à l'O.I.V.C. C'est un vrai fils de cette Camargue, qu'il aime de tout son cœur. Il est profondément attaché aux traditions de son pays et fait partie de la très ancienne et illustre gilde des « gardiens de taureaux ».

Au banquet, il a célébré le vin avec toute la chaleur et tout l'élan que nous lui connaissons :

« Le vin a une âme et je me refuse à y voir une boisson inerte et matérielle. Il y a en lui quelque chose qui appartient à la vie et à la spiritualité, quelque chose de puissant et de subtil à la fois, qui s'adresse à nos sentiments les plus nobles, mais n'est accessible qu'aux plus civilisés.

« Il donne les impressions les plus complètes et les plus multiples, car, s'il s'adresse à tous les sens, il s'adresse en même temps aux sensations intellectuelles, les suscite, les affine et les élève et j'admire ce vers de Baudelaire : *un soir l'âme du vin chantait dans les bouteilles*, car il exprime en douze syllabes ce que sentent confusément tous les buveurs de vin du monde.

« Le vin, mais ses vertus sont innombrables ! Il nous met en joie, en gaîté, en art, en esprit, en bienveillance, en harmonie. C'est en lui que l'on puise l'oubli des peines et la confiance dans l'avenir. Il est le soutien des longs efforts, il est l'animateur des généreuses pensées, il est le médiateur des réconciliations, l'arbitre des divergences, le meilleur ambassadeur du rapprochement entre les peuples. »

Enfin, M. Cavadias, délégué grec, parla au nom de ses collègues des délégations étrangères. Après avoir confondu en un même hommage, le président disparu et celui qui vient d'être élu, il conclut en ces termes :

« Il est une autre heureuse fortune qui échoit particulièrement à la délégation hellénique : c'est que la première session ordinaire plénière et le premier Congrès International, dont notre président aura à diriger les travaux, se tiendront dans la capitale hellénique.

« Il est trop tôt et ce serait une anticipation audacieuse que de vous souhaiter dès maintenant la bienvenue à Athènes. Ce que l'on peut d'ores et déjà affirmer, c'est que vous serez les bienvenus en Grèce, que mon pays, qu'une guerre que je ne veux pas qualifier, a dévasté, vous recevra dignement et avec affection et qu'il y a tout lieu d'espérer que le Congrès d'Athènes sera un succès à l'égal de ses devanciers et se déroulera dans la joie et la paix retrouvée et sous le signe de la coopération et de la solidarité internationale, sans lesquelles l'humanité aura peu de chance de survivre. »

Carmen ENNESCH.

NOUVELLES DIVERSES

La consommation du vin pendant la campagne 1948=1949.

Pendant la campagne 1948=1949, la consommation taxée, en France, s'est élevée à 35.204.887 hl contre 32.569.774 hl pour la campagne 1947=1948, ce qui marque un progrès appréciable, bien que la différence, par rapport à la moyenne d'avant=guerre, soit toujours considérable. Rappelons, pour mémoire, que la consommation taxée, pour la campagne 1937=1938, s'était élevée à 49.032.724 hl, ce qui donne une idée de l'actuelle crise de sous=consommation.

Les seuls départements où la consommation du vin ait augmenté par rapport à l'avant=guerre sont la Manche (124 %), la Moselle (102 %), la Sarthe (101 %) et le Bas=Rhin (101 %). Les départements où elle n'est pas inférieure à 90 % sont le Nord (98 %), l'Orne (97 %), le Pas=de=Calais (95 %), les Côtes=du=Nord (95 %), le Calvados (93 %) et la Seine=et=Oise (90 %).

NOUVELLES DE L'ÉTRANGER

LE CONGRÈS INTERNATIONAL DES HYBRIDES DE COME (ITALIE)

Le problème des hybrides n'est pas, comme on pourrait le croire, limité au cadre de la France. Tout au contraire, celui=ci a dépassé nos frontières et suscite en d'autres pays viticoles, un intérêt croissant. La preuve en est que, faisant écho au Congrès de la Viticulture nouvelle qui s'est déroulé en juillet à Béziers, l'Italie a organisé à son tour un grand Congrès des Hybrides qui a eu lieu les premiers jours de septembre en la ville de Côme, au bord du beau lac qui porte son nom. Voulant donner à ce congrès un caractère international, ses organisateurs, à la tête desquels se trouvait le savant professeur Dalmasso, invitèrent à titre officiel ou particulier de nombreuses personnalités du domaine viticole des deux pays voisins et intéressés aux hybrides : la Suisse et la France. C'est ainsi qu'on trouvait, représentant la viticulture de leurs pays, M. Gallay de la Station de Lausanne pour la Suisse, M. Marsais, de l'Institut Agronomique de Paris et Marot, président de la Fédération Nationale d'Etudes et de Défense des Nouveaux Cépages français issus de l'hybridation et métissage, pour la France.

C'est dans la magnifique villa d'Olms, entourée d'un cadre romantique, ne pouvant inspirer que de nobles idées, qu'eût lieu le Congrès International des Hybrides de septembre 1949.

Après toute une matinée consacrée à l'admiration d'une collection extraordinaire d'échantillons frais de grappes de raisins hybrides et de table (viniferas ou issus de métissage dans le but de permettre des comparaisons objectives), le Congrès fut ouvert par des allocutions de bienvenue et de remerciement prononcées par les membres des autorités régionales. Le préfet honorait le Congrès de sa présence.

Voici les sujets des conférences et causeries qui furent faites par les divers éminents représentants :

Le problème des hybrides en Italie, par M. G. Dalmasso, doyen de la Faculté de Turin ;

La génétique des hybrides, par M. Mario Topi, de Rome ;

Emploi de l'électricité pour la réalisation des hybridations, par M. le professeur Pirovano ;

La culture des hybrides en Suisse, par M. Gallay ;

Le problème des hybrides en France, par M. Marsais ;

Les hybrides producteurs et la viticulture de la Comarca de Côme, par M. Italo Cosmo de Conegliano.

On doit faire ressortir de ces conférences deux parties distinctes qui ont été traitées :

1° Une partie statique, c'est=à=dire l'exposé sur l'état actuel du problème général des hybrides dans les trois pays représentés ;

2° Une partie technique, sur diverses études faites au sujet des hybrides, en particulier de leur génétique, et sur les possibilités d'implantation des hybrides dans la vaste région de Côme.

Voici quels étaient les principaux hybrides recommandés par l'Ecole de Cavegliano, en tenant compte des résultats obtenus, par ailleurs, en Suisse, pour les plantations italiennes, et plus particulièrement dans la province de Côme.

A fruit blanc :

Baco	2=16 (mûrit tôt)
Seibel	5.178
Seibel	10.173
Seibel	8.343

A fruit noir :

Seibel	5.455
Seibel	10.096
Terzi	108,6

Pour les zones froides, on conseille le Baco 2 en blanc et le Baco 1 en noir.

Pour les autres zones, en vue d'obtenir un bon vin blanc, on conseille le Seibel 5.178 et le 10.173 (le Seibel 8.343 est plus tardif).

Pour le vin rosé, les Seibel 5.455 et 10.096 et le Ferzi 108,6.

Quant à leur résistance cryptogamique, M. Cosmo conseille de faire deux traitements cupriques et deux traitements au soufre.

Voici, en outre, les hybrides conseillés par M. Maro et dans sa conférence, classés en ordre décroissant pour la qualité du vin :

En blanc : Ravat 6 ; 11.803 ; 10.173 ; 12.309 ; 12.375 ; 10.868 ; 9.110 ; 5.276 ; 4.986 ; 12.303.

En rouge : dans le même ordre : Landot, 244 ; Kuhlmann, 188,2 ; Baco, 1 ; 5.455 ; 10.878 ; 18.315 ; 71=20 ; 8.745 ; 18.283 ; 7.053.

Il recommande de plus de planter plutôt dans un terrain peu phylloxérant.

Nous devons souligner, comme réalisation importante, l'acceptation du vœu émis par tous les représentants pour la création de la Fédération Internationale des Producteurs d'Hybrides (Vignes nouvelles), dont le rôle, nous pouvons le prévoir, serait inappréciable.

Ces nombreux exposés mirent tous en relief l'importance et surtout l'avenir de la culture des hybrides dans certaines régions peu favorables à celle des Vitis vinifera, culture qui doit venir mettre fin aux obstacles et inconvénients présentés par les vignes traditionnelles.

Tous les distingués conférenciers, en particulier les Italiens, manifestèrent un grand optimisme à l'égard des possibilités et de la valeur actuelle et future des hybrides. Malheureusement, à voir leur enthousiasme et surtout leur initiative pour étudier la « Vigne nouvelle », il faudrait croire que ce mouvement, né en France, doive traverser ses frontières pour trouver au delà l'appui encourageant qu'il mérite !

Pour terminer le Congrès, une dégustation fort sympathique se déroula lors d'un banquet offert aux congressistes et qui eut lieu au site merveilleux de Bellagio, au milieu du lac de Côme : on put apprécier les progrès réalisés par les Italiens dans la vinification des vins d'hybrides.

On aurait pu souhaiter seulement que la concordance entre les plats du menu et les vins dégustés eût été mieux adaptée au but proposé.

On a remarqué, en particulier, un mélange des trois hybrides : Oberlin, 604 ; Seibel, 5.455 et Seibel, 8.343, qui se distingua par sa finesse, son équilibre et surtout par l'accueil empressé qu'il obtint des dégustateurs.

En plus, des mises au point techniques qui eurent lieu à ce Congrès, il faut finalement tirer comme conclusion que les hybrides ont enfin trouvé leur voie et qu'ils s'acheminent fermement désormais vers un avenir prometteur, sur une base scientifique.

Si l'on sait choisir et sélectionner les meilleurs spécimens et conseiller seulement ceux=là pour la culture, on peut être sûr que les vignes nouvelles joueront dans le vignoble de demain un rôle utile et considérable.

E. K. (J. A.)

Les exportations de vins espagnols.

Les exportations de vins et liqueurs provenant d'Espagne, en 1948, ont atteint un chiffre record d'après=guerre en quantité avec 985.897 hl, mais non pas en valeur : 327 millions de pesetas, à peu près autant qu'en 1947, mais moins qu'en 1945 et 1946. La diminution en valeur et l'augmentation en quantité étaient dues au fait qu'une partie considérable des exportations consistait en vins de table ou vins ordinaires, destinés à la France et à la Suisse. Pendant la guerre, les vins de prix élevés (Jerez) et les eaux=de=vie étaient exportés de préférence aux vins de table.

Le commerce se plaint de ce que les prix élevés des exportations espagnoles placent l'Espagne dans une situation défavorable par rapport à l'Italie, à la France et au Portugal, bien que la qualité la plus pure permette à l'Espagne de conserver sa place prédominante, en ce qui concerne les Jerez.

La Grande = Bretagne fut le meilleur client pour l'Espagne en 1948, achetant pour 67 millions de pesetas de vins ; la Suisse venant ensuite avec 37 ; puis la France : 32 ; Cuba : 29 ; Etats=Unis : 6,7. Des exportations d'une valeur d'un million de pesetas ou plus ont été faites vers Andorre, l'Argentine, la Belgique, le Brésil, le Danemark, la Hollande, l'Irlande, le Mexique, les Philippines, la Norvège, Saint=Domingue, la Suède, Tanger et le Vénézuéla.

(*Harpers Wine and Spirit Gazette*).

Organisation de la propagande allemande pour le vin.

Avec le soutien des viticulteurs, des négociants et commissionnaires, la propagande pour le vin du Rheingau, c'est=à=dire pour le vin allemand, puisque le Rheingau est, en Allemagne, le grand producteur de vin, va être réorganisée sur des bases nouvelles. Une des premières mesures sera l'établissement d'une marque de garantie d'origine et de qualité. Les conseils de commune de la région, remarque=t=on, sont très enclins à voir dans le vin une boisson sujette à taxation et procurant ainsi des bénéfices élevés. Cette tendance empêche le vin de devenir une boisson populaire, ce qui nuit à la propagande projetée en Allemagne même. Celle=ci s'étendra à l'étranger par le film, la radio et les journaux.

(*Deutsche Weinzeitung*).

DOCUMENTATION

LECRENIER A. et E. DERMINE. — **La stérilité des arbres fruitiers.** VI. — **La chute prématurée des fruits.** — *Bull. Hortic.*, 1948, 3, N° 8, 228=230, 1er août.

La chute de jeunes fruits se produit généralement durant deux périodes bien déterminées : la première, quelque temps après la défloraison, la seconde, en juin.

La première chute est causée par la non=fécondation d'une partie plus ou moins importante des fleurs, ou, exceptionnellement par des accidents tels que : température, humidité, vent, parasites, etc.

Lorsqu'il reste sur l'arbre un nombre excessif de fruits fécondés, la « chute de juin » effectue un éclaircissage naturel, favorable à une bonne fructification. La cause est alors l'incapacité de l'arbre à nourrir un nombre exagéré de fruits. Il va s'opérer une sélection naturelle tendant à éliminer les moins aptes à se développer : fruits partiellement fécondés chez les arbres à pépins, fruits parthénocarpiques chez les arbres à noyaux, fruits portés par des coursonnes grêles, fruits provenant de fleurs centrales des corymbes chez le poirier ou de fleurs latérales, au contraire, chez le pommier. Le temps influence également la « chute de juin » : la sécheresse, en réduisant le fonctionnement des racines, augmente l'importance de ce phénomène. Enfin, le manque d'azote peut accroître la perte de fruits. Une fumure azotée copieuse : 6 à 7 kg de nitrate de soude par arbre au printemps, donne de bons résultats.

RAYMOND Guy. — **La Lutte contre les Parasites des cultures.** T. III : **Maladies des plantes cultivées.** Préface de M. Charles Vezin, Inspecteur général de l'Agriculture. Editeur : Guy Le Prat, 5, rue des Grands=Augustins, Paris (6e).

L'ouvrage de M. Guy, consacré aux maladies et accidents de nos principales cultures, fait une place particulière à la vigne et aux arbres fruitiers. A la fois pratique, technique et scientifique, il sera consulté avec profit, aussi bien par les arboriculteurs et viticulteurs que par les élèves de nos écoles, les instituteurs chargés de cours postscolaires et tous ceux qu'intéressent les problèmes posés par la multiplication des maladies des plantes cultivées.

J. F.

Actualités

NOUVELLES DE NOS RÉGIONS

ANJOU

10 *octobre* 1949.

Production fruitière. — Tonnage de pommes à peu de choses près équivalent à celui de l'année dernière, mais qualité dans l'ensemble franchement mauvaise.

Le carpocapse a commis de gros ravages sur les fruits de taille à peu près normale, les autres étant soit tombés, soit non commercialisables en raison de leur petitesse.

Quant à la récolte de poires, elle ne représente que 75 % de celle de 1948. Par contre sa qualité est bonne.

Les producteurs sont inquiets pour la vente de leurs fruits qui sont difficiles à placer. Les fruits de qualité moyenne ne dépassent pas 20 fr. le kg, alors que la pomme vraiment très belle n'atteint pas 40 fr.

Une réunion des groupements de producteurs de fruits de l'Ouest a eu lieu en septembre, à Angers.

Viticulture. — En raison de la température chaude et sèche, le mildiou et l'oïdium n'ont fait que peu de ravages. Il en est de même pour la Cochylis. L'état sanitaire est donc satisfaisant.

Depuis une quinzaine de jours, des pluies trop abondantes ont permis l'apparition de la pourriture grise.

Les cépages rouges sont en cours de vendange, il a même fallu activer cette dernière pour les blancs, particulièrement sensibles à cette pourriture.

La récolte semble devoir donner les résultats approximatifs suivants :

Producteurs directs.....	40	hectolitres	à l'hectare
Cabernet et Groslot	30	—	—
Cherrin.....	17 à 18	—	—

Quant au degré, les quelques prélèvements effectués ont donné 11 à 12° pour les vins blancs et 8 à 9° pour les rosés. La teneur du vin en acide sera probablement faible. Il est difficile de se prononcer sur la qualité pour l'instant.

L'Arboricole.

DROME-ARDÈCHE

22 *octobre* 1949.

Les belles et chaudes journées de ce début d'octobre ont provoqué des renouveaux de végétation. Des cerisiers sont en fleurs, phénomène plus surprenant que de trouver des « Guyot » épanouis.

La sécheresse de cet été, la récolte abondante et l'attaque des pucerons verts, sont les causes d'un manque général de boutons à fleurs sur pêchers. Les arboriculteurs devront donc, dès le moment venu, tout mettre en œuvre pour conserver ceux qui sont constitués. Ils commenceront, dans quelques jours, par les protéger par une pulvérisation, soit d'une bouillie bordelaise à 1,5 ou 2 %, soit d'un oxychlorure de cuivre à la dose indiquée par les fabricants contre les attaques du Corynéum d'hiver. Lors de la taille, ensuite, ils se montreront peu sévères et retailleront plus tard, si besoin est. Ils commenceront cette taille sur les variétés tardives en réservant les précoces pour clôturer les travaux de morte saison.

La fin des gros travaux permet aux praticiens de songer à l'avenir et à l'instruction arboricole de leurs enfants. Comme les années passées, les Directions des Services Agricoles organisent des cours d'hiver dans divers centres de leurs départements à raison d'une journée par semaine. C'est ainsi que, dans la Drôme, trois écoles fonctionneront, l'une à Valence, les autres à Die et à Saint-Jean-en-Royans. Dans l'Ardèche, une seule est prévue actuellement à Saint-Martin-de-Valamas, mais la section agricole du Lycée de Tournon et l'Ecole du Pradel à Villeneuve-de-Berg, où la culture fruitière est enseignée, reçoivent des fils d'arboriculteurs.

Les Williams sortant du frigo se traitent actuellement sur les bases de 45 à 50 fr. Ces mêmes prix sont obtenus pour des pommes de qualité.

Les châtaignes, dont la récolte commence, se vendent 30 à 35 francs.

Quant aux noix, dont la production est peu abondante et de qualité médiocre, elles atteignent 80-100 fr. le kilo.

M. B. (22 *octobre* 1949).

LYONNAIS

20 *octobre*.

I. Cultures. — Les vergers de la région ont continué de souffrir jusqu'à ces jours derniers, d'une sécheresse exceptionnelle. Lyon constitue, en effet, le centre d'une zone qui, à 25 km à la ronde, n'a pour ainsi dire pas reçu d'eau en septembre.

On notait pour septembre 1949 :

A Ecully (Normale + 16° 6) : + 20° 05 ;
A Bron (Normale + 16° 9) : + 21° 66.

On a observé jusqu'à 35° à Ecully et 38° à Chazay. Ces températures sont les plus élevées que l'on connaisse dans la région. On avait noté, en 1911, seulement 35° 7 à Fourvière.

La situation lamentable des vergers non irrigués, dont il a été fait mention en août, ne s'est donc pas améliorée en fin de saison. La récolte des fruits d'automne et d'hiver est nettement au-dessous de la moyenne.

Nombreuses sont les exploitations arboricoles où, cette année, les frais sont plus élevés que les recettes.

II. Récolte et Vente. — La cueillette des poires d'automne

et d'hiver se termine. Elle est peu abondante. Quant aux pommes, elles sont parfois si petites que l'arboriculteur ne les cueille pas.

Les prix demeurent bas :

Poires d'automne type Alexandrine Douillard :

Production ..... 30 à 35 fr. le kg
Détail ..... 60 à 70 fr. —

Pommes :

Petites : Production ..... 10=15=20 fr. le kg
— Détail..... 25=30=40 fr. le kg
Grosses et bien triées. Production 40 à 50 fr. le kg
(Canada). Détail..... 80 à 100 fr. le kg

Les premiers marrons apparus sur le marché de Lyon se vendent 30 à 40 fr. le kg.

III. Protection des cultures. — Très grosse attaque de la mouche de la Méditerranée ayant atteint parfois jusque 50 % des fruits d'automne. Les arboriculteurs de la région sont très alarmés de cette situation.

IV. — Manifestations. — Belle exposition agricole à la Foire Internationale de l'Habitat rural au cours de laquelle ont eu lieu :

1° *Le vendredi 7 octobre*, la Journée de la Protection des Végétaux, sous la présidence de M. le Docteur Poutiers, chef du service de la Protection des Végétaux.

2° *Le samedi 8 octobre*, la Journée de la Production Fruitière, sous la présidence de M. Carret, membre du Conseil supérieur de l'Agriculture.

Cette dernière journée s'est terminée par une visite de la Coopérative fruitière des Monts=d'Or. Un public nombreux a permis le succès de ces deux journées.

MIDI

Narbonne, le 24 octobre.

Le mois d'octobre, le plus beau, par tradition, de l'arrière=saison méridionale, touche à sa fin en couvrant le vignoble de l'admirable parure qu'il revêt tous les ans avant l'hiver.

L'écho des dernières chansons des derniers vendangeurs s'est éteint depuis quelques jours déjà dans le Carcassonnais et les Hautes Corbières. Les grapilleurs ont enlevé les raisins oubliés et les travaux de la cave eux=mêmes sont pratiquement terminés. Pressurages et égalisages, ces derniers, d'une utilité souvent contestable, ont fini d'occuper les vignerons. Seules, les distilleries travaillent encore, et, cette année, elles y sont bien obligées pour la fourniture de la prestation vinique, qui contribue puissamment à l'assainissement qualitatif du marché des vins.

Le vigneron, débarrassé des soucis immédiats de la culture, fréquente plus assidûment les marchés, où il peut se convaincre que le déficit de sa propre récolte n'est pas un phénomène personnel, mais qu'il s'étend à toute la région méridionale.

Il est toujours téméraire de hasarder des évaluations chiffrées, aussi nous bornerons=nous à nous faire l'écho d'une opinion qui s'affirme et considère que, dans les quatre départements méridionaux, le déficit pourrait être de l'ordre de 20 % par rapport à la récolte de l'an dernier. Ce pourcentage serait plus élevé si le département du Gard n'avait pas eu, en 1948, son vignoble ravagé par le mildiou, auquel la sécheresse a succédé cette année.

Des vignerons, très défavorisés par les conditions atmosphériques, accusent des rendements lamentables, qui n'atteignent pas 15 et parfois 10 hl à l'hectare. D'autres, par contre, ont des récoltes normales ou même importantes. En moyenne, on ne pense pas que le rendement à l'hectare, pour l'ensemble, dépasse 35 hl. Que vont dire les augures d'une certaine presse, qui annonçait une récolte « abondante » dans le Midi? Ils s'en tireront comme ils pourront, mais ils éprouveront quelque difficulté à expliquer à leurs lecteurs qu'une pareille réduction de rendement, conjuguée avec une augmentation sensible des frais d'exploitation, puisse se traduire en fin de compte par une diminution du prix de revient.

* * *

Nos marchés méridionaux ont été très calmes pendant les trois premières semaines du mois d'octobre. Le commerce parisien, qui fait un peu la mode dans ce domaine, avait reçu d'assez grosses quantités de vins d'Espagne, et avait suspendu ses achats dans le Midi, se couvrant dans le Centre pour le surplus de ses besoins. Déçu par la qualité des vins importés, il paraît, depuis quelques jours, s'intéresser davantage à notre région, qui bénéficie, en outre, de la répartition des achats résultant de l'échelonnement des sorties.

Par ailleurs, l'annonce officielle d'une consommation taxée, qui a battu, en septembre, tous les records depuis la guerre, a rendu un peu de ton à une situation plutôt terne jusqu'alors. D'un autre côté, les perspectives de récolte dans le Centre et dans l'Ouest, qui avaient été estimées avec un peu d'optimisme, se révèlent inférieures à ces évaluations. Si bien que l'Algérie ne pourra pas combler le déficit de la Métropole et que, compte tenu du report des stocks et même des importations, le total des disponibilités ne paraît pas devoir dépasser celui de l'an dernier, en face de besoins qui, pour l'instant, se présentent comme plus importants.

En pratique, cette situation se traduit par une meilleure orientation des cours, lesquels, après avoir touché 370 fr. le degré, se tiennent maintenant entre 380 et 400 fr., avec une prime pour les petits et les gros degrés, et une moins=value pour les degrés moyens, les plus abondants, et par conséquent les moins recherchés.

L'avenir de ce marché comporte, aujourd'hui, les mêmes incertitudes que celles qui pèsent sur la situation générale.

ORLÉANAIS

Octobre 1949.

Arboriculture fruitière. — Il y a déjà de nombreuses surprises quant à la conservation ! Il semble, en effet, que chez de nombreux producteurs, il y ait à constater une maturité avancée.

Beaucoup de fruits présentent par ailleurs des sortes de brûlures tant autour du pédoncule que du côté opposé vers l'œil. L'examen de nombreux lots traités par divers produits antiparasitaires et celui de témoins n'ayant subi aucune pulvérisation montre une affection identique. Celle=ci est=elle causée par le brusque développement du fruit, comme suite aux pluies abondantes d'arrière=saison, tandis que l'épiderme n'aurait pas suivi suffisamment la dilatation interne?

Il est, d'autre part, également à noter et à déplorer la deuxième floraison d'un grand nombre de variétés fruitières.

Pépinières. — Les chutes d'eau, qui se sont produites ces derniers temps, ont concouru à hâter, à une allure record, le développement des plantes adventices.

Les premiers arrachages d'articles de pépinières ont commencé. Une particularité : la sève encore abondante dans les rameaux et les feuilles, ce qui aura pour conséquence de déterminer une chute très tardive de ces dernières. Une manipulation supplémentaire s'ensuit pour la préparation des plants à la vente.

Certains articles sont déjà très demandés, tant en fruitier qu'en ornement.

En ce qui concerne les plants fruitiers, il semble qu'il y ait une très grande abondance de pommes Em IX (Paradis jaune de Jetz).

Dans l'ensemble, courant d'affaires assez ralenti tant sur le marché intérieur qu'à l'exportation.

Manifestations. — La 103e Exposition horticole d'Orléans a eu lieu les 4, 5 et 6 novembre en même temps que le Congrès International du Chrysanthème, sous l'égide de la Société d'Horticulture d'Orléans et du Loiret et en étroite liaison avec la Direction des Semis Agricoles du Loiret.

Le Directeur-Gérant : Paul GERMAIN.

Dépôt légal N° 277. — SCHNEIDER Frres & MARY, LEVALLOIS-PERRET.

St GOBAIN

Superphosphates
Engrais azotés
Sels de potasses

Engrais composés
Engrais complexes

Insecticides
Fongicides
Hormones végétales

Direction des Affaires Commerciales
16, Avenue Matignon, Paris-8e

ARBRES FRUITIERS
Envoi franco du nouveau catalogue
" NOS VERGERS "

G. DELBARD, *Pépiniériste*
16, Quai de la Mégisserie, PARIS-Ier

D. P. DEMARNE **SENS-sur-YONNE**
INGÉNIEUR E. C. P. TÉL. : 797
CARBONATES de CHAUX naturels (toutes qualités, toutes finesses)
CARBONATES de CHAUX et de MAGNÉSIE précipités
FLEUR de CHAUX ventilée - SULFATE de CHAUX et de BARYTE
CHLORURE de CALCIUM coulé - NOIR d'ACÉTYLÈNE

PETITES ANNONCES

Demandes d'emploi : **60** fr. la ligne. Toutes autres rubriques : **150** fr. Domiciliation à la revue : **125** fr. par annonce

58, AVENUE KLÉBER, 58 — PARIS-16e
Notice V gratuite

Pour dérocher, dessoucher, creuser vos abreuvoirs et vos fosses de plantation pour arbres fruitiers, employez l'**EXPLOSIF AGRALITE.** Travail facile, rapide, économique. Tarif gratuit sur demande, ou envoi fco du Manuel illustré de l'Artificier Agricole, à réception d'un mandat de 290 fr. Raymond POIRIER, Ingénieur, BAZOUGES (Mayenne).

AV. TRACTEUR à Chenilles VIGNERON 25 CV poids 1 750 K. ETAT NEUF, prix avantageux, A. MONORY, Thouars (D.-S.) Tél. : 213.

LA MARQUE

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE — POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES DE CUIVRE TECHNIQUES 50 et 56 / 57 %
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE DE CUIVRE 16 - 25 et 32 %
DÉCHETS DE TABAC POUR AMENDEMENTS

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

ADMINISTRATION ET VENTE
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. : **G. 55-01**

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. : **AVIGNON 15-46**

N'OUBLIEZ PAS
de réserver
VOTRE EMPLACEMENT
dans l'Edition 1949 de l'
ANNUAIRE
des
VINS & SPIRITUEUX
actuellement à l'impression

•

Pour tous renseignements
adressez-vous
65-67, rue du LOMBARD
BRUXELLES (Belgique)

Le Phosphore
des
ENGRAIS PHOSPHATÉS
Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus
ÉLÉMENT VITAL

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES
s'adresser à l'Association de
Propagande des Engrais Phosphatés
1, Avenue Franklin D. Roosevelt, 1
PARIS (8e)

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE
l'INDUSTRIE des ENGRAIS AZOTÉS
58, Avenue KLEBER, Paris (16e)
Tél : **Kléber 78-72**

Traitements d'Hiver
de la vigne et des arbres fruitiers

VERALINES (A. L. et 3)
PARANICROL • NICROL
VIRICUIVRE 50
SULFOFRUIT

EMPLOYEZ LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES
PECHINEY-PROGIL
Tous Renseignements à la S.C.P.A. 7, rue de Logelbach, PARIS, 17e

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ
provenant du minerai naturel de Narbonne

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE NATUREL CONCENTRÉ

Dosage : 48 pour cent de soufre libre
Finesse : 95 pour cent au tamis 200

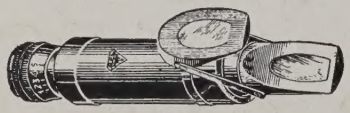
Assurent la protection totale de la vigne contre l'oïdium

Produits Français de la
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, Avenue George-V - PARIS
Boîte Postale 29 Narbonne (Aude)

Il faut marcher avec son temps !

Pourquoi continuer à peser vos moûts avec le mustimètre alors que le

RÉFRACTOMÈTRE
0-30 1/5 O. P. L.



vous apporte plus de

PRÉCISION - RAPIDITÉ - SÉCURITÉ

OPTIQUE ET PRÉCISION DE LEVALLOIS
Bureaux à Paris : 10, rue Auber (9e)

PROGIL
Société Anonyme au Capital de 800.000.000 de Frs

10, QUAI DE SERIN - LYON
77, RUE DE MIROMESNIL PARIS

TOUS PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

INSECTICIDES - HERBICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
pour la Défense de vos Cultures

CRYPTOGILS
pour la protection des bois, contre l'échauffure, les piqûres, le bleuissement

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SELS POUR FUSION - TANINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

IMPRIMÉ EN FRANCE